

**SCHIOPETTO**

## **RIVAROSSA 2008**

<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGT Rosso Venezia Giulia
<b>UVE:</b>	90% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>PRIMA ANNATA:</b>	1978
<b><u>DATI ANALITICI</u></b>	
<b>ALCOOL % VOL:</b>	15%
<b>ZUCCHERI:</b>	2,3 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5 g/l



### **NOTE DI PRODUZIONE**

<b>TERRENI:</b>	Per lo più argille di origine eocenica
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>EPOCA VENDEMMIALE:</b>	Ultima decade di settembre
<b>MODALITÀ DI RACCOLTA:</b>	Manuale
<b>RESA PER ETTARO:</b>	35 Hl/Ettaro
<b>FERMENTAZIONE:</b>	10-12 giorni in tini di legno
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:</b>	25-30° C
<b>AFFINAMENTO:</b>	In legno di rovere da 225 e 500 litri per 15 mesi
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	4 mesi in bottiglia

### **NOTE DEGUSTATIVE**

<b>COLORE:</b>	Rosso rubino intenso
<b>PROFUMO:</b>	Profumo intenso, persistente, caldo e con leggero sentore di spezie e vaniglia; piccoli frutti a bacca rossa e note vegetali, tipiche dei varietali.
<b>GUSTO:</b>	In bocca si avverte una sensazione di calore e di rotondità che rende il vino impegnativo; sentori di cioccolata e liquirizia, con una rinfrescante acidità.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18° C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI:</b>	Si sposa bene con secondi a base di carne bianca e selvaggina; l'eleganza e l'acidità creano un ottimo contrasto con piatti a base di polpo.

### **DESCRIZIONE DI ANNATA:**

L'annata 2008, dopo un inverno con temperature leggermente al di sopra della media stagionale, è stata caratterizzata da una primavera discretamente piovosa e con poche ore di luce. Il germogliamento della vite è iniziato nella seconda decade di aprile, mentre la fioritura è cominciata gli ultimi giorni di maggio. Durante tutta l'estate le temperature sono state nella media del periodo, con una piovosità di poco maggiore rispetto agli ultimi anni. I vini, a fine fermentazione, risultavano meno immediati rispetto all'annata precedente, ma dotati di un buon equilibrio.

Azienda Agricola Mario Schiopetto s.s.  
34070 Capriva del Friuli (GO)  
Italia - Via Palazzo Arcivescovile, 1  
Tel. 0481.80332 - Fax 0481.808073

E-Mail: [azienda@schiopetto.it](mailto:azienda@schiopetto.it) - [amministrazione@schiopetto.it](mailto:amministrazione@schiopetto.it)

R.E.A. 66663/GO - M. GO 009718  
Partita IVA CEE IT01040860312  
C.F. 01040860312  
Cod. ACCISA IT00GOV00031V

Sito Internet: <http://www.schiopetto.it>



*Prova na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.*