



Vergani

BLUMERI VENEZIA GIULIA IGT SCHIOPETTO



Venezia Giulia igt, Schiopetto, Frioul, Italie

Profil de goût



Millésime 2019

Notes Bouquet élégant et fruité avec des notes de mûres et de cerises. Le vinaigre balsamique et les olives noires apportent de la complexité au vin. La bouche est ample et complexe avec une fraîcheur élégante et une longue finale.

Vinification Vinification séparée des raisins. Fermentation en fûts de bois pendant 10-12 jours à 25°C. Maturation : 18 mois en barriques et en fûts de chêne de 500 litres.

Les variétés de raisin 50% Refosco, 50% Merlot

Alcool 15.0%

Format 75 cl

Prix / Classements	James Suckling (2017)	95/100 Punkte
	James Suckling (2019)	95/100 Punkte
	Vinous (2019)	93/100
	Gambero Rosso (2019)	2/3 Bicchieri

SCHIOPETTO

Mario Schiopetto wird 1930 geboren. Er macht Erfahrungen als Feuerwehrmann und später auch als LKW-Fahrer. Unter anderem hilft er seinem Vater bei der Weinauswahl für das familieneigene Wirtshaus, welches er nach dem Tod der Eltern übernimmt. 1965 produziert er den ersten reinen "Tocai". So beginnt die Ära des friaulischen Weissweines, der das Ansehen des italienischen Weißweines verwandelt. In den Folgejahren wird Mario Teil einer Gruppe von Italienischen Winzer, welche die Produktionsmethode des Italienischen Weins verbessern und modernisieren. Dafür reist er mit Luigi Veronelli durch Europa und die Vereinigten Staaten um andere Weine verstehen zu lernen und lokale Winzer zu treffen. In den 80er Jahren ist Mario Teil der Elite der italienischen Weinhersteller und wird Lehrer und Mentor vieler junger Winzer. Die Weinberge in den Gemeinden Capriva, Zegla, Pradis und Oleis, wurden 1970 von Mario gepachtet und aufgewertet, bis sie 1989 in seinen Besitz kamen. Er pflegte jedes Detail und setzte auf das Potenzial der "Ponca-Böden" (typisch friaulische mergelhaltige Böden mit einer hohen Konzentration an Kalk und Lehm). Französische Eleganz, deutsche Technologie und friaulische Trauben. Das sind die Grundsteine des Schiopetto Stils. Um die volle Eleganz und die Herkunft der Weine zu entfachen, wird im Herstellungsprozess Edelstahl bevorzugt. 2014 wurde das Unternehmen von Marios drei Kindern an die Familie Rotolo verkauft, welche die Mission von Mario fortsetzt.