



Vergani

PINOT GRIGIO COLLIO DOC SCHIOPETTO



Collio DOC, Schiopetto, Frioul, Italie

Profil de goût



sec

doux



fruité/doux

épicé/acidulé



lumière

lourd/important

Millésime 2022

Notes

La bouche est épicée, avec une fraîcheur fascinante qui confère au vin sa buvabilité et sa complexité. Très persistant et en accord gustatif avec le nez.

Accompagnement

Jambon cru, plats aux œufs et asperges. Egalement intéressant avec les plats asiatiques.

Vinification

La fermentation a lieu dans des cuves en inox à température contrôlée, tandis que l'élevage se fait sur lies pendant 8 mois.

Les variétés de raisin 100% Pinot Grigio

Alcool 13.5%

Format 75 cl

Prix / Classements

James Suckling (2017)	95/100 Punkte
vitae (2018)	4/4 Punkte
Antonio Galloni - vinous (2018)	91/100 Punkte
James Suckling (2022)	93/100 Punkte
Wine Spectator (2022)	90/100 Punkte
Wine Enthusiast (2022)	89/100 Punkte
Vinous (2022)	90/100
Gambero Rosso (2022)	3/3 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.