



## IGT Bianco Venezia Giulia 2007 Mario Schiopetto Schiopetto

**VIN BLANC - ITALIE, FRIOUL**

### Commentaires

Ce vin provient d'un assemblage des meilleures vignes de tocai friulano du secteur de Gorizia, et de chardonnay de la zone de la zone plus fraîche des Colli Orientali. Des soins très méticuleux sont apportés aux vignes, afin d'obtenir des raisins ayant le meilleur équilibre possible entre acidité et maturité. Ce vin constitue la synthèse de l'expérience et de la philosophie de la famille Schiopetto, et un hommage au père de Carlo et Maria Angela.

### Millésime

Un printemps précoce, alternant pluies et soleil, a permis une bonne floraison. L'été fût régulier, assez chaud mais sans excès, avec de bonnes amplitudes thermiques, favorisant les précurseurs d'arômes et l'acidité. Les vendanges ont été précoces. Dans l'ensemble, les vins sont mûrs et richement parfumés, mais avec de très bons équilibres et un réel potentiel de garde.

**Vendanges** fin août 2007

**Cépage** : 50% Tocai Friulano, 50% chardonnay

**Appellation** : IGT Bianco Venezia Giulia

### Vinification

Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le pressurage est très lent et doux, suivi d'une légère oxygénation sans so<sup>2</sup>. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

**Fermentation alcoolique** : 10 à 12 jours en cuve inox

**Fermentation malolactique** : juste après la fermentation alcoolique, en cuves inox.

**Elevage**: 8 mois sur lies en cuves inox à 60%, et en barriques de 500 litres pour 40%.

**Vieillessement** : 10 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille** : Été 2008

**Production totale**: 12000 bouteilles

**Alcool** : 13,5%

### Note de dégustation

Robe or pâle aux reflets verts, nez expressif qui libère des notes d'amande, de vanille Bourbon, de thé vert et de pommes au four. La bouche se montre dense et profonde, avec une grande persistance sur des notes de coing et d'épices. A essayer sur des plats épicés, des viandes blanches, un filet de thon ou des tartares de poissons.

Température de service : 10-12°C

**A boire entre** : 2011 et 2018