



IGT Bianco Venezia Giulia Blanc des Rosis 2008 Schiopetto

VIN BLANC - ITALIE, FRIOUL

Commentaires

Ce vin provient d'un assemblage des cépages locaux, dans le respect de la tradition friulane, et de parcelles plantées sur les deux grands secteurs de la région. Des soins très méticuleux sont apportés aux vignes, afin d'obtenir des raisins ayant le meilleur équilibre possible entre acidité et maturité. Afin de préserver la fraîcheur, la clarté d'expression et l'intensité aromatique, ce vin est élevé exclusivement en cuve inox, à l'exception d'une petite proportion de malvasia qui entre dans l'assemblage.

Millésime

Après un hiver très doux, le printemps fût pluvieux. Le débourrement s'est effectué fin avril et la floraison fin mai. L'été 2008 a connu des températures dans la moyenne mais avec une pluviométrie un peu supérieure à celle d'une année normale. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, donnant des vins avec de belles acidités et plus de nervosité qu'en 2007.

Vendanges fin août et début septembre 2008

Cépage : Tocai friulano, pinot gris, sauvignon blanc, malvasia, ribolla gialla

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_2 . 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, sauf la malvasia qui fermente en barriques.

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

Élevage: 8 mois sur lies en cuves inox, sauf la malvasia en barriques.

Vieillessement : 6 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : Été 2009

Production totale: 32200 bouteilles

Alcool : 13,5%

Note de dégustation

Robe or pâle aux reflets verts, nez intense et floral. La bouche se montre légèrement exotique, croquante et souple, dominée par les arômes épicés et floraux du tocai friulano et de la malvasia. La finale reste droite et minérale. Ce vin saura se marier avec tout les produits de la mer, des plats de pâtes et de champignons.

Température de service : 10-12°C

A boire entre : 2011 et 2016