



SCHIOPPETTINO RiNera

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Da uve autoctone di Schioppettino. Rosso brillante con bagliori violacei, profumo vinoso e fragrante, con accattivanti note di lampone, gelatina di fragole, coulis di more, noce moscata, cannella e pepe verde. Al tempo stesso concentrato e ampio, con sentori di frutta rossa e spezie dolci, soavi ma intense. Vanta una buona complessità minerale di fondo, fresco e schietto. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO: 100% Schioppettino, vitigno autoctono

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100m slm

DENSITA': circa 3500 viti/ha - 60 q/ha

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages

AFFINAMENTO: in botti di acciaio



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 12,5% a 13,5%

T° DI SERVIZIO: 16°-18°C



OLFATTO: All'olfatto è fragrante, intenso il profumo di fieno maturo, composte di frutta e con accenni di pepe



GUSTO: Caratterizzato da tannini morbidi e buona persistenza aromatica. Fresco, schietto e di media struttura



ABBINAMENTI: Cibi europei: minestre, arrostiti di carni bianche e pesce in salsa
Cibi internazionali: pollo tikka masala, tacos, fajitas

CORPO



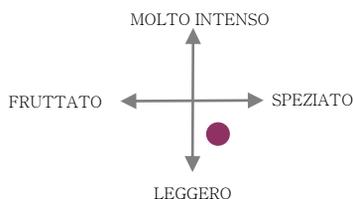
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RINERA 2018

- TERROIR SENSES by Ian D'Agata: 94/100 + TOP World 100

RINERA 2017

- VINOUS: 91/100
- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri

RICONOSCIMENTI

vinous



TERROIRSENSE
WINE REVIEW

VIGNA PETRUSSA