



Schioppettino

(Ribolla Nera)

... la Ribolla Nera racconta antiche memorie friulane...

- VIGNETO:**
- LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA
 - NOME DEL VIGNETO: “Sclupit”
 - FOGLIO DI MAPPA: 1 – 5 - Comune Censuario di Corona
 - PARTICELLE CAT.: 1362 (parziale) – 1369 // 1403
 - TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto – produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.
 - SUPERFICIE TOTALE: 3.88.30 Ha.
 - ANNO DI IMPIANTO: 1982
 - SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 1,20 m. // 2,70 x 0,80 m.
 - CEPPI AD ETTARO: 3086 // 4630
 - ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati EST - OVEST
 - FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica colturale a GUYOT. (Ci siamo visti obbligati ad adottare questo sistema per la grande vigoria vegetativa della specie). Cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva, ed un diradamento dei grappoli in pre – invaiatura. Nessuna concimazione.

- UVA:**
- VARIETÀ: SCHIOPPETTINO 100% (Ribolla Nera)
 - ZONA DOC: Isonzo del Friuli
 - PORTAINNESTI: SO 4
 - SELEZIONE CLONALE: Selez. Friuli Venezia Giulia
 - RESA PER ETTARO: 5900 kg. (circa) // 4200 kg.
 - RESA PER CEPPO: kg. 2,000 // kg. 0,900

VENDEMMIA: in leggerissima sovraturazione (per attenuare l'altissima acidità fissa congenita della specie) calcolata in funzione della curva di maturazione. Vendemmia effettuata esclusivamente a mano.

VINO: ammostatura delle uve, esclusivamente di monovitigno con diraspapigiatura soffice, lunghissima macerazione con fermentazione principale su bucce, a temperatura controllata (max 25°C), mediante refrigerazione con acqua di pozzo, seguente svinatura, proseguo dell'attività fermentativa lenta per ulteriori 35 giorni. Conservazione in recipienti di acciaio inox 316 e successivo affinamento per almeno 1 anno in botti di rovere da 20 hl. Messa in bottiglia, viene posto in cestoni da 500 bottiglie ed alloggiato in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento.

- Questa lavorazione consente l'ottenimento di un rosso da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento.

- Alcol svolto: 13 % vol.
- Acidità totale: 5,58 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Vino di ottimo corpo, con buonissima acidità fissa che però non nasconde la sua pienezza calda e vellutata. Colore rosso rubino intenso dalle sfumature granata e unghia violacea. Profumo vinoso, fruttato, che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico.

CENNI STORICI: Lo Schioppettino è sicuramente uno dei vitigni indigeno – friulano più particolari e tipici, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Udine e Gorizia.

Il Rovasenda, come riporta Poggi, cita la Ribolla Nera o Schioppettino, a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente dalla parte est del Friuli.

Lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata per le forti difficoltà di coltivazione e di vinificazione e per l'altissima professionalità che richiede al vinificatore.

BRESSAN *Mastri vinai*