



## Скьоппеттино

...Черная Риболла... рассказывает о древней истории Фриули...

### Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Название виноградника: «Скल्पит» («Sculpit»)
- Лист карты земельной книги: 1 - 5 Корона
- № участков земельной книги: 1362 частично – 1369 - 1403
- Тип почвы: преимущественно каменистая, с большим количеством соединений железа. Подобные характеристики почвы в комплексе с ничтожным количеством органических веществ и питательных элементов, вынуждают виноградные деревья на очень умеренную вегетацию (произростание) и малую производительность, таким образом положительно влияя на концентрацию МАКРО и МИКРО компонентов – составных частей винограда и, следовательно, вина.
- Общая площадь: 3,88.30 Га
- Год посадки виноградников: 1982
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 1,20 м // 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 3086 // 4630
- Расположение рядов: с северозапада на юг
- Техника выращивания (культивации): ГУЙОТ (GUYOT), т.к. этот сорт винограда имеет необычайную вегетативную способность (способность к произрастанию). Легкое обрезание веток в летний период для достижения оптимального соотношения между площадью поверхности листьев и количеством гроздей, а также удаление лишних гроздей в летний период. Никакого химического удобрения.

### Виноград:

- Разновидность: Скьоппеттино (Schioppettino) или Риболла Нера
- Зона происхождения: ISONZO del Friuli
- Корневая система: SO4
- Клональный отбор: Selezione Friuli Venezia Giulia
- Урожай с 1 Га: 5900 кг // 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 2 кг // 0,9 кг

Сбор урожая: поздний (достигается легкая перезрелость винограда, чтобы уменьшить высочайший уровень кислотности, характерной для этого сорта), вычисляется в зависимости от кривой созревания винограда и осуществляется исключительно вручную.

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; длительная мацерация (контакт между суслем и кожурой) с основной ферментацией на коже при контролируемой температуре (max 25 °C); далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки и ферментативная деятельность продолжается еще на протяжении 35 дней. После окончания алкогольной ферментации вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали № 316, после чего поступает в деревянные бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (affinamento) в течение минимум 2 лет. Разливка по бутылкам в начале весны и последующий «отдых» вина в деревянных ящиках по 500 бутылок каждый на термокондиционированном складе.

Подобная техника производства позволяет получить красное сухое вино, способное не только сохранять свои первоначальные характеристики во времени, но и бесконечно улучшать их. В данном случае, длительная мацерация (контакт сусла с кожурой), а также высокая общая кислотность вина predispose вино к длительному периоду «совершенствования» в дубовых бочках и длительному хранению в бутылке.

- Содержание алкоголя: 13,00 %
- Общая кислотность: 5,58 г/л

Органолептический анализ: Вино с отличной структурой, с прекрасной кислотностью, которая однако не контрастирует с его теплой и бархатистой полнотой. Имеет насыщенный красно-рубиновый цвет с гранатовым и фиолетовым оттенками; его аромат напоминает лесные ягоды: ежевику, малину и чернику, который со временем (после длительного пребывания в дубовых бочках) развивается и превращается в элегантный букет.... ароматическая древесина, мох и подлесок...

Скьоппеттино – несомненно, одно из самых представительных и необычайных сортов Фриули, нашедший идеальные условия для произростания во Фриули (между Удине и Горицией - двумя крупными городами этого региона) уже много веков назад. Ссылки на этот необычайный сорт можно встретить в рукописях итальянских авторов (Poggi) уже в XVIII веке. На сегодняшний день Скьоппеттино распространено в ограниченном количестве... из-за необычайной трудности в выращивании и производстве, требуя высочайшего уровня профессиональности от мастеров – виноделов.

 BRESSAN *Mastri vinai*