VIE D'ALT
Since 1915



SCHIOPPETTINO
VENEZIA GIULIA IGT

スキオペッティーノ
ヴェネツィア・ジュリア　IGT



プレポットの自生種ブドウ。香りは力強　く、非常にスパイシーで、シナモンや野生のブラックベリーを連想させ、その特徴は口中でもしっかりと表現されています。

生産地
フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

生産者
ヴィエ　ダルト

葡萄
スキオペッティーノ　（陰干し）100%

生産場所
ヴェネツィア・ジュリア　IGT地区

土壌
粘土質土壌

標高
海抜140メートル

栽培方法
グイヨー

栽培密度
-

生産量
4,500本

収穫時期
9月下旬

醸造方法
約1か月間、専用の除湿・換気設備の元で保管され、除梗後、果汁は温度管理された環境下で、果皮と長時間接触させます。この間、色素やタンニンの抽出を促進するため、頻繁に液の入れ替えが行われます。発酵と熟成はステンレス製のタンクで行われます。

熟成
ステンレスタンク

ペアリング
熟成したチーズ、肉を中心としたコース

アワード
-2022-
Decanter　銀賞
-2022-
MUNDUS　VINI　AWARD　2026　金賞

アルコール度数	サービング温度
14.5 %	16-18 °C