”M” FRIULANO MARIO SCHIOPETTO



Collio DOC, Schiopetto, Friaul, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Starkes strohgelb mit grünen reflexen; Herrliche Düfte in der Nase nach reifen Früchten, Kräutern und wenig Mandeln. Zieht einem schon das Wasser im Mund zusammen. Am Gaumen verschmelzen die fruchtigen Noten des Friulano mit den mineralischen Noten vom Riesling. Ein Traum von einem Weisswein, nicht üppig aber lang im Abgang.
Begleitend zu	Braucht nicht viel. Ein echtes geschmackserlebnis zu Hummer.
Vinifikation	Im Stahltank 10-14 Tagen bei 16°C vergoren. Der Ausbau während 9 Monaten erfolgt ebenfalls im Stahltank.
Traubensorten	95% Friulano, 5% Riesling
Alkohol	14 %
Format	150 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Antonio Galloni - vinous (2016) 98/100 Punkte Daniele Cernilli (2019) 98/100 Punkte

SCHIOPETTO
Mario Schiopetto wird 1930 geboren. Er macht Erfahrungen als Feuerwehrmann und später auch als LKW-Fahrer. Unter anderem hilft er seinem Vater bei der Weinauswahl für das familieneigene Wirtshaus, welches er nach dem Tod der Eltern übernimmt. 1965 produziert er den ersten reinen ”Tocai”. So beginnt die Ära des friaulischen Weissweines, der das Ansehen des italienischen Weißweines verwandelt. In den Folgejahren wird Mario Teil einer Gruppe von Italienischen Winzer, welche die Produktionsmethode des Italienischen Weins verbessern und modernisieren. Dafür reist er mit Luigi Veronelli durch Europa und die Vereinigten Staaten um andere Weine verstehen zu lernen und lokale Winzer zu treffen. In den 80er Jahren ist Mario Teil der Elite der italienischen Weinhersteller und wird Lehrer und Mentor vieler junger Winzer. Die Weinberge in den Gemeinden Capriva, Zegla, Pradis und Oleis, wurden 1970 von Mario gepachtet und aufgewertet, bis sie 1989 in seinen Besitz kamen. Er pflegte jedes Detail und setzte auf das Potenzial der ”Ponca-Böden” (typisch friaulische mergelhaltige Böden mit einer hohen Konzentration an Kalk und Lehm). Französische Eleganz, deutsche Technologie und friaulische Trauben. Das sind die

Grundsteine des Schiopetto Stils. Um die volle Eleganz und die Herkunft der Weine zu entfachen, wird im Herstellungsprozess Edelstahl bevorzugt. 2014 wurde das Unternehmen von Marios drei Kindern an die Familie Rotolo verkauft, welche die Mission von Mario fortsetzt.

http://www.schiopetto.it/