



Schiopetto Pinot Grigio, 2024

Societa Agricola Mario Schiopetto
ITALIE, FRIOUL-VÉNÉTIE, VENEZIA GIULIA

Les pinots grigios les plus fins et authentiques proviennent de cette région.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot gris
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Moins de 20 ans
RENDEMENTS	60 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,20 g/l
SUPERFICIE	30 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes situées sur la commune de Capriva del Friuli
GÉOLOGIE DU SOL	Marne d'origine éocène
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage doux. Fermentation en cuves d'acier à 15 ° C pendant 10 à 12 jours.
ÉLEVAGE	5 mois en cuve inox. Minimum 2 mois en bouteille avant la commercialisation.

CODE SAQ
15407428

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'Azienda Agricola Mario Schiopetto est l'un des vignobles historiques de Collio. Situé dans les collines de Capriva del Friuli, Mario Schiopetto produit des vins depuis 1965. Tout a commencé dans les vignes autour du palais de l'archevêque de Capriva, cédées en location à Mario par l'église; des vignobles qu'il a complètement rénovés et qui sont finalement devenus sa propriété en 1989 après de nombreux reports. Mario, pleinement conscient que la vraie richesse et la force de l'entreprise sont le sol et les plantes, a transformé de vieux terrains négligés en vignobles soignés dans les moindres détails. Il a travaillé dur pour rendre ses vignobles uniques et il a profité du potentiel du terroir de «Ponca» (terrain typique du Frioul composé principalement d'argile et de calcaire). Peu à peu, ses enfants Maria, Angela, Carlo et Giorgio l'ont rejoint dans la gestion de l'entreprise, poursuivant son projet avec sensibilité et respect, avec amour de la tradition et véritable passion. En avril 2014, l'entreprise est passée entre les mains de la famille Rotolo qui, dans un souci de continuité, entend maintenir la mission et la philosophie productive de Mario. En effet, les vins de la société expriment de la meilleure façon possible le territoire où ils sont produits, en gardant toujours une personnalité très forte et en reflétant les caractéristiques propres de la société: raffinement, élégance et respect de la tradition.