



# Norina Pez

## SCHIOPPETTINO VENEZIA GIULIA IGT

**GEBIED:** Dolegna del Collio.

**DRUIF:** 100% Schioppettino.

**POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN:** Heuvel.

**GRONDSOORT:** Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

**HOOGTE:** 90 meter boven zeeniveau.

**SNOEIMETHODE:** Guyot

**OOGST:** Tweede helft van oktober.

**VINIFICATIE:** De druiven worden met de hand geplukt en ontdaan van de takjes. Snel worden de druiven geperst. Bij de hierdoor verkregen most worden geselecteerde gisten toegevoegd. De fermentatie is bij een constante temperatuur van 18°. Na het persen wordt 50% in Franse eiken vaten en 50% in inox gedaan.

**ALC.PERC.:** 13% vol.

**OMSCHRIJVING:** Robijnrode kleur met paarse hints. Volle en intense neus met tonen van wilde bessen en specerijen (groene peper). Volle wijn met de tanine in de juiste balans.

**GASTRONOMIE:** Een wijn die een goede begeleider is bij wit vlees en gerijpte kazen.

**SERVEERTEMPERATUUR:** 16-18°C

**Azienda Agricola NORINA PEZ** di Bernardis Stefano  
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy  
Tel/Fax +39 0481 639951  
info@norinapez.it - [www.norinapez.it](http://www.norinapez.it)