



LE VIGNE
DI ZAMO'

SCHIOPPETTINO

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Schioppettino



18° C



A mano, in cassetta;
terza decade di
settembre



VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e la macerazione avviene in fermentini in inox termocondizionati per un periodo di 15 giorni dove vengono alternate follature automatiche, delestage e rimontaggi. Segue poi la svinatura e la torchiatura tradizionale delle vinacce, quindi il vino rimane un giorno inacciaio per sedimentare le parti più grossolane e poi viene travasato in barriques di primo passaggio. La fermentazione malolattica avviene in barriques, il vino rimane per 18 mesi in affinamento prima di essere assemblato e imbottigliato. Altri 2 anni in bottiglia prima di uscire sul mercato.

SENSAZIONE: colore rosso rubino con riflessi violacei. Sensazioni di frutta rossa avvolta nel pepe nero, chiodi di garofano e cannella in abbinamento alle note di incenso, cuoio e caffè. Al palato è armonico, complesso, di buona struttura, che consente di assaporare tutte le sensazioni olfattive. È un vino che si adatta al medio/lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI: sposa tutti i piatti di selvaggina nobile, formaggi di malga stagionati e, a coloro che sono disposti ad osare suggeriamo di abbinare un invecchiato al cioccolato amaro.

SINESTESIA: croccare degli acini se schiacciati (posa energica, elettrizzante, esplosiva, tiene in mano una piccola esplosione di luce).





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

