



RONCHI DI CIALLA FRIIOLE, ITALIE

LES PIONNIERS DU SCHIOPPETTINO



Agriculture biologique - 30-40 mg/l SO2 total

Une petite vallée coupée du reste de la région et des cépages autochtones en perdition alors que les cépages Bordelais prenaient le dessus:

C'est tout ce qu'il a fallu à la famille Rapuzzi pour entreprendre le projet Ronchi di Cialla (les Collines de Cialla) au début des années 1970 dans le Frioule.

Un énorme travail de recherche et de sélection massale a alors été entrepris pour redévelopper les deux cépages qui ont rendu le village de Prepotto célèbre pendant des siècles: le Schioppettino et le Refosco. Aujourd'hui, les deux frères ont repris le flambeau dans un microclimat unique où les degrés d'alcool n'atteignent rarement plus de 12% et peu de traitements sont nécessaires (bouillie bordelaise seulement) grâce à un climat très venté.

Une moyenne d'âge des vignes de cinquante ans, des rendements bas (max. 30 hl/ha) et de longues années d'élevage en bouteille avant mise sur le marché taillent de grands flacons.

Un très beau jus, une grande pureté et complexité avec des touches de bouche incroyables sans jamais perdre de précision et fraîcheur.

L'un des plus grands noms Italiens dans un futur proche.

