

Schiopetto

Pinot Bianco Collio

Recent vintage tasted: 2002

Score: 90 Price: \$36 2,210 cases made

Mario Schiopetto's fellow winemakers in Friuli considered him a cranky revolutionary. He founded his estate in the Collio region in 1967 and introduced winemaking techniques, such as hyperoxygenation of the must and natural yeast propagation for fermentations, that were unheard of in the region at the time. Schiopetto's aim was to keep the white as pure as possible, to maintain the character of the fruit both in aroma and on the palate.

When Schiopetto died last year, his twin 32-year-old sons, Carlo and Giorgio, and their sister, Mariangela, 35, vowed that they would continue his work. They are now concentrating their efforts in the vineyards to better understand which varieties fit which sites. "This should help us make even better wines," says Mariangela.

All the Schiopetto single-variety whites, including the Pinot Grigio, Tocai Friulano and Sauvignon, show a wonderful purity, but none more so than the Pinot Bianco. The grapes come from the family's hillside vineyards near the winery in the tiny town of Capriva del Friuli; this excellent site gives the wine a minerally, flinty character. Pinot Bianco is an undervalued grape type throughout Italy, and Schiopetto proves its greatness.



Mariangela Schiopetto of Schiopetto. The Collio winery's fruit-driven bottlings include a varietal Pinot Bianco that reveals the character and complexity of this often overlooked grape.

TRADUZIONE

I colleghi produttori di vino del Friuli consideravano Mario Schiopetto un appassionato rivoluzionario. Fondò la sua azienda nella regione del Collio nel 1967 ed introdusse delle tecniche di produzione, come l'iperossigenazione del mosto e la naturale espansione del lievito per la fermentazione, che a quel tempo erano senza precedenti. Lo scopo di Schiopetto era di mantenere i vini bianchi più puri possibile, per mantenere le caratteristiche del frutto sia nell'aroma sia nel gusto.

Quando Schiopetto è morto lo scorso anno, i suoi figli, due gemelli di 32 anni, Carlo e Giorgio, e la loro sorella, Mariangela, 35, hanno promesso di continuare il suo lavoro. Attualmente stanno concentrando i loro sforzi sulle vigne per meglio capire quale varietà si adatti meglio a quale terreno. "Questo potrebbe aiutarci a produrre vino sempre migliore," dice Mariangela. Tutte le varietà di vini bianchi di Schiopetto, compresi Pinot Grigio, Tocai Friulani e Sauvignon, mostrano una meravigliosa purezza, ma nessuno più del Pinot Bianco. L'uva proviene dai vigneti collinari della famiglia vicino all'azienda nella cittadina di Capriva del Friuli; questo eccellente luogo dà al vino un carattere mineralizzato e siliceo. Il Pinot Bianco è un tipo di uva sottovalutato in Italia, e Schiopetto dimostra la sua grandezza.