

Vignaioli *Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.*

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Il nome:

Inverno 2004, freddo a volontà. Immaginate tre strani personaggi riuniti attorno al "tavolo": c'è da inventare un nome specifico per lo Schioppettino, un vino speciale, inaspettato, a cui per forza sentivo di dover dare un'identità speciale. Dopo oltre un'ora di fantasiose riflessioni, qualcuno si accorge che nella stufa si stava esaurendo la legna, e dice all'altro: *met sù un lèn tal fùc!* (metti un legno nel fuoco!) Fuc? Fuc, fuc ...Fuc... Fuc e Flàmis! Ecco il nome! Il giusto appellativo per un vino che risulta fuori dal normale, e si è presentato da solo con strepito, rumoreggiando.. facendo fuoco e fiamme, appunto. Così è nato FUC e FLAMIS.

Varietà delle uve: Schioppettino 100% (detto anche Ribolla nera).

Collocazione dei vigneti: Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento: Guyot, 5.000- ceppi/ha, vigneti piantati dal 1972 al1984.

Resa: 55 qli/ha

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve in cassette per sottoporle a sovraturazione in fruttaia per 30g., pigiadiraspatura delle uve macerazione sulle bucce per 20gg controllo della temperatura di fermentazione a 26°- 28°C, con diversi rimontaggi, fino alla svinatura.

Invecchiamento e affinamento: Il vino viene fatto maturare in vasca e dopo 18 mesi imbottigliato. Affinamento in bottiglia per 3 mesi per poi procede alla commercializzazione.

Caratteristiche: Di buon corpo e struttura, colore rosso granato, con riflessi violacei, particolarmente intenso con sentori di marmosca e mora selvatica sotto spirito, con un finale speziato. Il gusto mantiene l'aroma di sottobosco e, se invecchiato, acquista sfumature speziate e complesse, che rimandano al muschio.

Gradazione Alcolica: 13,5 %Vol

Acidità: 6,1 g/l

Tipo di bottiglia: Vetro scuro da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici: Consigliato con i primi ai sughi di selvaggina e secondi piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.