

bubble's



DEGUSTAZIONE

L'autenticità del Friulano di Schioppetto



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 dicembre 2023

Tutto iniziò nel 1965 per mano di Mario Schiopetto, pompiere volontario e camionista, da sempre coinvolto dal padre nella scelta dei vini da offrire nella sua osteria. Osteria che Mario inizia a gestire alla morte dei genitori. La passione per il vino lo porta ad iniziarne la produzione e nel 1965 esce il suo primo “Tocai”; inizia così l’era del bianco friulano moderno che modifica la concezione preesistente.

Dal 2014 l’azienda è di proprietà della famiglia Rotolo che la gestisce in continuità, rinnovando ma preservando la filosofia di Mario e dei suoi figli che ne avevano proseguito l’attività.

Il vino più rappresentativo della cantina friulana è il “Mario Schioppetto”, conosciuto in azienda come “il Mario”, un blend di Friulano al 95% e Riesling prodotto in uvaggio.

Un vino dalla grande longevità che viene prodotto dal 2015 e solo nelle migliori annate; le uve provengono da un vigneto piantato nel 1954, il Cru di Capriva; matura in acciaio per 9 mesi. Un mini-verticale tenutasi nel corso della ultima edizione della Milano Wine Week ha dato la possibilità di apprezzarne le potenzialità di tenuta allo scorrere del tempo.

Friulano Collio DOC Mario Schioppetto 2021

Un vino ancora giovane sia nel colore giallo paglierino luminoso che nei sentori che si giocano sulle note fresche figlie di un’annata ricca e dalla bella acidità. Un vino dirompente dalla grande finezza, eleganza e persistenza. Ancora estremamente giovane.

Voto 88/100

Friulano Collio DOC Mario Schioppetto 2018

Riflessi dorati solcano il calice di questa annata generosa e dall’ottima qualità. Un vino in perfetto equilibrio tra le componenti, timido al naso di mela gialla e frutta dolce, dalla lunga persistenza e struttura accompagnata da una vena minerale.

Voto 91/100

Friulano Collio DOC Mario Schioppetto 2016

La componente del riesling inizia ad emergere con i suoi accenni di idrocarburo che si uniscono a sentori di frutta secca e di mela cotogna. Al sorso si rivela verticale nella morbidezza, intrigante e accattivante nella lunga persistenza. Di grande interesse nell’immediato ma destinato ad un lungo futuro.

Voto 92/100

<https://www.bubblesitalia.com/laautenticita-del-friulano-di-schioppetto/>