



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

RONCO DEI MORERI

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Cormons

VITIGNO

Refosco dal Peduncolo Rosso

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate da raspo e poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. Il vino ottenuto viene affinato dodici mesi in piccole botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con leggere sfumature rubino. Il profumo si presenta avvolgente ed intrigante, fresco e fruttato, ed è caratterizzato da fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica. In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi. Ottima persistenza nel finale.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

