MARCO FELLUGA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
RONCO DEI MORERI



Bezeichnung
IGT Venezia Giulia

Lage der Weinberge
Gemeinde Cormons

Rebsorte
Refosco dal Peduncolo Rosso

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt und in großen Stahltanks über einen je nach Jahr variierenden Zeitraum eingemaischt. Der so entstandene Wein reift zwölf Monate lang in kleinen Eichenfässern und etwa sechs Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Intensive rote Farbe mit leicht rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist umhüllend und faszinierend, frisch und fruchtig und zeichnet sich durch Fragranzen aus, die an Himbeere und wilde Brombeere erinnern. Am Gaumen zeigt sich eine volle Übereinstimmung der Aromen. Hervorragende Persistenz im Abgang.

Flaschenformat
0,75 l - 1,5 l