



# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

## RONCO DEI MORERI



Denominación  
IGT Venezia Giulia

Ubicación de los viñedos  
Municipio de Cormòns

Composición varietal  
Refosco dal Peduncolo Rosso

Terreno  
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción  
Guyot

Modo de recolección  
Manual

Vinificación  
Tras la vendimia, la uva, separada del raspón, se pone a macerar en grandes cubas de acero durante un tiempo variable según la añada. El vino obtenido se deja afinar durante doce meses en pequeñas barricas de roble y unos seis meses en botella.

Características  
Color rojo intenso con ligeros matices rubí. El aroma es envolvente e intrigante, fresco y afrutado, y se caracteriza por fragancias que recuerdan la frambuesa y la mora silvestre. En boca se da una plena correspondencia de los aromas. Excelente persistencia en el final.

Formato de botellas  
0,75 l - 1,5 l