



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

RONCO DEI MORERI

Наименование

IGT (категория типичности по географическому признаку)
Venezia Giulia

Расположение виноградников
Коммуна Кормонс (Cormòns)

Сорт винограда

Рефоско даль Педунколо Россо (Refosco dal Peduncolo Rosso)

Местность

Холмистая. Образовавшаяся в эпоху эоцена, она представляет собой чередование мергелей (алевролитов и известняковых глин) и песчаников (сцементированных песков). Водонепроницаемая, она вызывает поверхностный поток воды с последующей эрозионностью почвы.

Система возделывания
Guyot (Гюйо)

Способ производства
Ручной сбор

Способ производства

После сбора урожая виноград отделенный из плодоножек, помещают для мацерации в большие стальные баки на различное время в зависимости от года сбора урожая. Полученное вино выдерживается в течение двенадцати месяцев в маленьких дубовых бочках, и около шести месяцев - в бутылке.

Дегустационные характеристики

Насыщенный красный цвет с легким рубиновым оттенком. Обволакивающий и интригующий аромат, свежий и фруктовый, с нотами малины и дикой ежевики. Во рту полное соответствие ароматов. Оптимальная стойкость послевкусия.

Формат бутылок

0,75 л - 1,5 л

