



# 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).

**FORMA DI ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**MODALITÀ DI RACCOLTA**  
Manuale

**VINIFICAZIONE**  
Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, 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

