



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

