



MARCO FELLUGA®

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RONCO DEI MORERI



Nome	Il nome deriva dalla posizione del vigneto. “Ronco” in Friulano è un appezzamento collinare così come i gelsi, alberi di cui è circondata la vigna, in Friulano si chiamano “moreri”
Denominazione	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Nel comune di Cormons con altitudine di 80 metri sul livello del mare
Vitigno	Refosco dal Peduncolo Rosso. Il Refosco dal peduncolo rosso è un’antica varietà autoctona, nata tra Carso e Istria, la cui presenza è attestata fin dal 1467
Terreno	Collinare, costituito durante l’eocene presenta un’alternanza di mare (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce
Forma di allevamento	Guyot
Vinificazione	Le uve separate dai raspi vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell’annata. Durante questa fase delicate operazioni di follatura consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell’aroma del vino
Affinamento	Il vino viene lasciato affinare circa dodici mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia
Colore	Colore rosso intenso con leggere sfumature granata
Profumo	Il profumo si presenta avvolgente ed intrigante, fresco e fruttato ed esprime alcune fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica, splendidamente fuse tra loro
Gusto	In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi. Buona persistenza nel finale
Formato	0,75 l – 1,5 l