

MORO DE MARAN

Denominazione: I.G.P. VENEZIA GIULIA

Vitigni: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3700 ceppi ettaro

Tipologia di terreno: argilloso

Resa media per ettaro: 60 Q.li

Vendemmia: quarta settimana settembre

Vinificazione: per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e macerazione sulle bucce (15/18 giorni), poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Affinamento: 6 mesi in cemento, 24 mesi in barrique di rovere

Descrizione: Dal colore rosso intenso ed elegante, decise sensazioni tostate e profumo di frutti maturi. Tannini fini setosi ben persistenti a conferire la giusta vivacità e piacevole lunghezza al vino.

Abbinamento: Ottimo con grigliate di carne o di selvaggina e con pesci particolarmente grassi.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Capacità di bottiglia: 1,5 l