

# MoRe

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve di Refosco vengono raccolte su vassoi, quindi riposte in fruttaia ove vengono concentrate per esaltarne corpo e profumi. La fermentazione delle uve diraspate si protrae per circa 15 giorni in vinificatori di acciaio, a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in piccole botti di rovere stagionato e dura circa un anno.

## VINO

Rosso rubino fitto ed intenso con unghia decisamente violacea. Profumo complesso, fruttato e speziato con nitido riscontro di sottobosco, tabacco e liquirizia.

In bocca appare ricco di struttura, aromatico e persistente, con un tannino piuttosto importante bilanciato dalla giusta morbidezza.

## CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: carni rosse

## DA UVE

40% Refosco dal Peduncolo Rosso  
60% Merlot

## CLASSIFICAZIONE

Rosso IGT Tre Venezie

## ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e lievi colline friulane

## RESA UVA

90 quintali/ettaro

## FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot

## DENSITA'

4.700 ceppi/ettaro

## EPOCA VENDEMMIA

Fine Settembre

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa



Temperatura  
di servizio:  
16°C

