



STOCCO

SINCE ✕ 1910



REFOSCO DPR MORIS

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

Deve il suo nome al colore del "picciolo" del grappolo. È un vino dal colore rosso violaceo, dal profumo di mora selvatica e sottobosco. Ha un sapore asciutto, morbido, amarognolo e pieno. Servito a temperatura ambiente è ideale con arrosti e carni rosse.

Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

Sistema di allevamento:

Guyot doppio
e Sylvoz modificato

Densità:

4000 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

macerazione, salasso, rimontaggi,
affinamento in acciaio