



STOCCO

SINCE ✕ 1910



REFOSCO DPR MORIS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Der Name ist auf die rote Farbe des Traubenstiels zurückzuführen.

Dieser Wein ist violett-rot und riecht nach Brombeeren und Unterholz.

Er hat einen trockenen, bitteren, weichen und vollen Geschmack.

Bei Raumtemperatur serviert, ist er der ideale Begleiter zu Braten und rotem Fleisch.

Boden:

flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

doppelter Guyot
und Sylvoz modifiziert

Dichte:

4000 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

Maischung, Überpumpen, Gärung in Stahl,
Ausbau in Holz und Stahl, Assemblage