

# **MORO DE MARAN**

**Denominazione: I.G.P. VENEZIA GIULIA**

**Vitigni: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso**

**Sistema di allevamento: Guyot**

**Tipologia di terreno: argilloso.**

**Vendemmia: quarta settimana settembre**

**Vinificazione: per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e lunga macerazione sulle bucce poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.**

**Descrizione: Dal colore rosso intenso ed elegante, al naso esprime un ventaglio fruttato dai lievi tocchi tostati e speziati. Al palato è deciso ricco nell'insieme, caratteristico per la sua tannicità.**

**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**