



MURELLIS
varietà coltivata
refosco dal peduncolo rosso

Vigneto situato nel comune di Mariano, a Corona, su un terreno a medio impasto, di antica formazione geologica, la più antica della piana isontina; si tratta di un bellissimo esempio di terreno rosso, originatosi dalla degradazione del substrato dolomitico portato in valle in centinaia di migliaia di anni. E' un terreno con buona dotazione idrica, ed una buona capacità di resistenza ai periodi senza piogge. Le condizioni climatiche sono ottimali per la coltivazione del refosco dal peduncolo rosso. Ciò conferisce ottima tessitura tannica ai vini, senza aggressività.

Sesto d'impianto 200x90
Superficie vigna 0,600 ha
Posizione 45,910277 – 13,485484
Bottiglie prodotte 2000 da 0,75 L
50 da 1,5 L

IGT VENEZIA GIULIA
REFOSCO P.D.R. 2016

Macerazione fermentativa di 18 giorni
Fermentazione a 20°C
Follature manuali
Affinamento in legno minimo di 24 mesi
Affinamento minimo in bottiglia di 24 mesi
pH: 3,42
Acidità titolabile: 5,6 g/L
Alcool svolto: 12,9 %