



MARCO ROSSO

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CABERNET FRANC 70% - MERLOT 30%

Il Marco Rosso rappresenta il frutto della nostra grande unione. Viene prodotto da Marco con il 70% di uve Cabernet Franc e 30% Merlot. Entrambe le varietà sono piuttosto generose pertanto tutti gli anni prima della vendemmia, nei primi giorni di agosto, viene eliminata circa la metà dell' uva portando a maturazione non più di 6/7 grappoli per vite (i più belli). Questo diradamento è un lavoro molto doloroso, l' ultimo sforzo prima di arrivare alla raccolta.

Quando eravamo piccoli, i nonni Antonio ed Irma raccoglievano in un secchio tutti i granelli d'uva che cadevano durante la raccolta, non si sprecava niente. Ma oggi per fare qualità non c'è altra strada da percorrere.

Le uve vengono raccolte a mano in cassette, pigiate e poste a macerare in tini aperti. Successivamente il vino viene svinato in botti nuove di rovere francese dove subisce un solo travaso e completa la fermentazione malolattica rimanendo fino all'imbottigliamento.

Il Marco Rosso non subisce chiarifiche, ma soltanto una leggera filtrazione. I vigneti si trovano nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca, nelle immediate vicinanze del torrente Cellina, in un'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 5/10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo con cacciagione e selvaggina



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it