

## 2019 Moro Rosso IGT Venezia Giulia

Vendrame | Friaul

Moro ist ein Blend aus Refosco und Merlot, welche beide Ende September gelesen werden. Die Trauben werden bereits gemeinsam vergoren und dann zwei Jahre in großen Holzfässern und Barriques gereift. Ein Wein, der in der Balance zwischen Tradition und Moderne steht. Tradition mit Refosco und großen Holzfässern. Moderne mit Merlot und Barrique. Speiseempfehlung Ein Wein zu geschmortem Essen, zu dunklem Fleisch oder würzigen Wildgerichten.



### Sensorik

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Farbe</b>     | granatrot                                       |
| <b>Duft</b>      | dunkle Waldbeeren, Kräuter, Unterholz           |
| <b>Geschmack</b> | dichtes Tannin, gut eingebundene Säure, komplex |

### Wissenswertes

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, großes Holzfass |
| <b>Trinkreife</b>      | 2024-2028                 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C                   |

### Speiseempfehlung

geschmorte Fleischgerichte, gereifter Hartkäse, Frico

### Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, kultiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verleihen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon, Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1968  |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 2 Angestellte, 2 Inhaber  |
| <b>Rebfläche</b>                  | 50 Hektar   |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 35 000  |
| <b>Rebsortenspiegel</b>           | 70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo |

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo

