



MARCO ROSSO VENEZIA GIULIA LANDWEIN

CABERNET FRANC 70% - MERLOT 30%

Der Marco Rosso verkörpert das Ergebnis unserer tiefen Verbundenheit. Er wird von Marco aus 70% Cabernet Franc Trauben und 30% Merlottrauben bereitet. Wegen der großen Vielfalt wird jedes Jahr in den ersten Augusttagen vor der Weinlese, die Hälfte der Trauben aus den Rebstöcken aussortiert. Nur sechs bis sieben Trauben, die schönsten, verbleiben bis zur Reife am Rebstock. Diese Aussortierung ist eine letzte, große Anstrengung vor der Weinlese. Diese Weinbeeren werden handverlesen, gestampft und in offenen Weinfässern mazeriert. Nachfolgend kommt der Wein in neue französische Eichenfässer, wo er nur ein einziges Mal bis zum Abfüllen in die Flaschen umgefüllt wird. Hier vervollständigt er auch seine malo-lactat-Gärung. Diesem Wein widerfährt keine Aufhellung, er wird nur leicht filtriert. Der Rebstock befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Als wir noch klein waren, lasen unsere Großeltern Antonio und Irma jede Weinbeere auf, die während der Weinlese hinfiel, um nichts zu verschwenden. Heute müssen andere Wege beschritten werden, um eine gute Qualität zu erzeugen.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 3/5 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 16/18 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 2000 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Ausgezeichneter Begleiter zu Wildbret



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