



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

AMARONE VILLA MORAGO RISERVA "SAN ZENO" DOCG

VILLA MORAGO

VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta le uve subiscono un appassimento per 4 mesi con un calo ponderale non inferiore al 40%.

Temperatura di fermentazione tra i 18 °C e 70% umidità.

MACERAZIONE: 30 giorni a 18°C

MATURAZIONE: in barrique di rovere per almeno 48 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 12 mesi

DATI ANALITICI: Acidità totale: 5,70 g/l

GRADO ALCOLICO: 15,64% vol.

ZUCCHERI: 4,0 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Rosso granato scuro, al naso amarene sotto spirito, grafite, cioccolato. Ottima freschezza, tannino deciso e vellutato.

Notevole armonia al palato ben equilibrato, maturo.

Gastronomia: Si accompagna perfettamente a carni rosse arrosto, ad alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Risotto all'Amarone.

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Temperatura di servizio: 17°C.

