



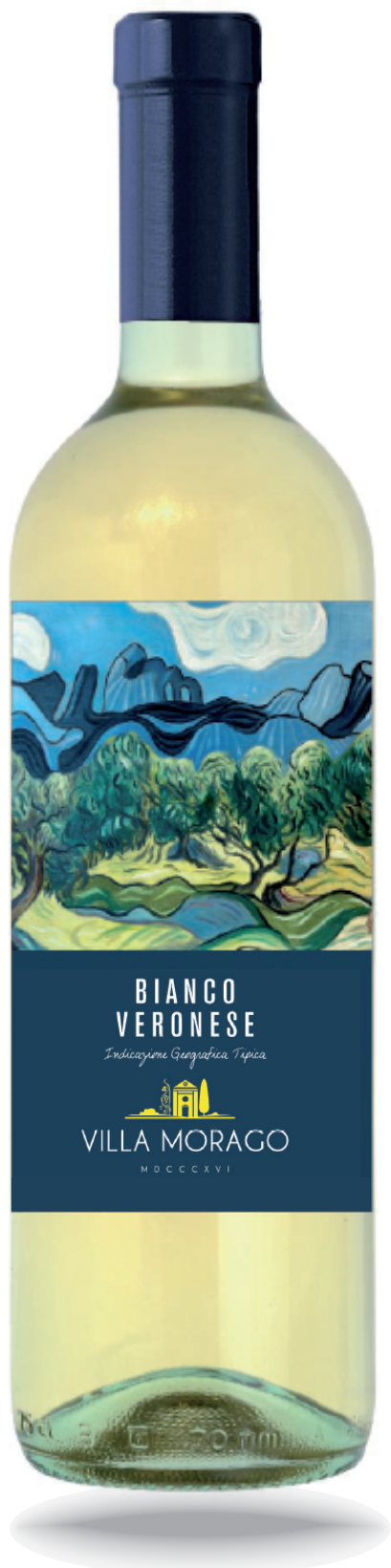
VILLA MORAGO

M D C C C X V I

www.villamorago.it

BIANCO VERONESE IGT

VILLA MORAGO



VARIETÁ: Pinot vinificato bianco

VINIFICAZIONE: Spremitura d'uve intere a bassa pressione.

Fermentazione prolungata in serbatoi di acciaio inossidabile a 20°C.

Affinamento a contatto con i propri lieviti.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5 % vol. Acidità totale: 5,35 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si presenta con un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini luminoso e sinuoso nel bicchiere.

Avvicinandolo al naso i profumi fruttati, pera in primis e ananas in fase di maturazione catturano i nostri sensi.

Una volta assaggiato ci pervadono delle sensazioni calde e morbide, contrapposte ad un'atmosfera delicatamente sulfurea, con una buona persistenza gioca su una bella struttura.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Un vino che si sposa con piatti dal carattere profumato e mediterraneo. Darà soddisfazione anche su piatti di carattere come un petto di pollo al curry. Quando sfodera la sua anima riesce a sorprendere con un potenziale inatteso anche sulle spezie dolci più ardite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.