



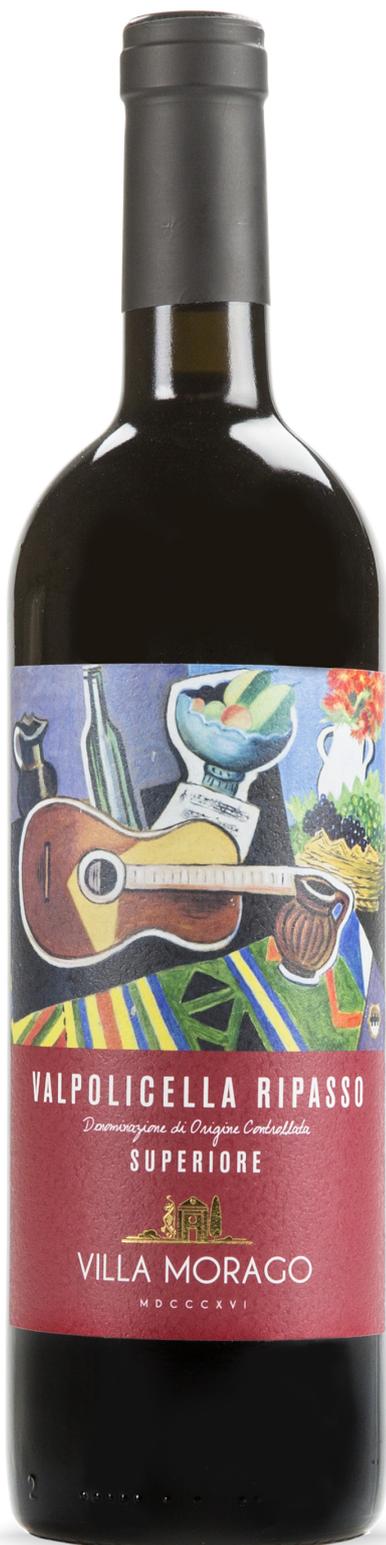
VILLA MORAGO

M D C C C X V I

www.villamorago.it

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC

VILLA MORAGO



VARIETÁ: Corvina, Corvinone, Rondinella.

VINIFICAZIONE: Pigia-diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 22 e 28 °C. Macerazione: 10 giorni. Seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento in botti di rovere.

DATI ANALITICI

Grado Alcolico: 14,00% vol.

Acidità totale: 5,80 g/l.

ORGANOLETTICA: Di colore rosso rubino intenso e teso con riflessi granati. All'olfatto si presenta di ottima complessità. Al primo naso si esprime su note di frutta rossa come mora e marasca. In seconda battuta si fa strada la frutta rossa sotto spirito e una nuance ben calibrata di resina dolce e piccoli cenni di tabacco biondo. In bocca rivela carattere ed opulenza mai sgarbata ma ben calibrata nel contesto del vino tanto da spingerlo su bei ricordi di frutta.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: La buona struttura e la tannicità del vino lo rendono ideale ad accompagnare secondi piatti succulenti a base di carni rosse alla brace, stracotti e carni brasate. Ottimo, a fine pasto, nell'accompagnamento di formaggi semi-stagionati e stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

AMARONE "SAN ZENO" DOCG

VILLA MORAGO



VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale non inferiore al 40%. Temperatura di fermentazione tra i 18 e 22°C

MACERAZIONE: 20 giorni

MATURAZIONE: in barrique di rovere per almeno 18 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia

DATI ANALITICI: Acidità totale: 5,60 g/l

GRADO ALCOLICO: 15,50% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino intenso con sfumature granate, profumi eleganti di prugna matura, con sentori di cioccolato. Notevole armonia al palato con tannini setosi, ben equilibrato, maturo.

Gastronomia: Si accompagna perfettamente ad arrosti, cacciagione e a formaggi stagionati. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Temperatura di servizio: 18-20°C



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

www.villamorago.it



PROSECCO DOC EXTRA DRY

VILLA MORAGO

VARIETÁ: Glera.

PROVENIENZA: Vigneti uva Glera selezionate coltivate a Guyot e Sylvoz.

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave, secondo il metodo Martinotti.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11.50% vol.

Acidità totale: 6.30 g/l.

Zuccheri residui: 14.00 g/l.

Estratto secco totale: 36.00 g/l.

Ph: 3.15.

ORGANOLETTICA: Dalla tipica veste gialla paglierina, delicata e brillante nel bicchiere, dal perlage fine e persistente quasi ammagliante. Al naso esprime bellissime note di frutta fresca, pera e mela verde, sfumature erbacee, bosso e fieno di primo taglio, una leggera punteggiatura di miele di acacia, che regala sensazioni intriganti e fresche. Il palato viene accarezzato dolcemente dalla bollicina, fine e persistente che ripropone belle note di freschezza prima solo evidenziate al naso e ora vivaci e dinamiche in bocca. Secco e morbido, con un finale sapido che ci riporta al territorio di origine. Persistente e brioso ci regala belle sensazioni di festa.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Un vino che si rivela indispensabile in ogni aperitivo e che al tavolo accompagna egregiamente ogni tipologia di antipasto con tipiche caratteristiche di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.