



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

www.villamorago.it



CORVINA IGT

VILLA MORAGO

VARIETÀ: Corvina.

VINIFICAZIONE: Pigia-diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 22 e 28 °C. Macerazione: 8 giorni.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,50% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l.

ORGANOLETTICA: Colora il calice di un bel rosso rubino, tenue con bei riflessi porpora sul bordo. Al naso rivela note floreali come viola e rosa canina per poi rivelare in seconda battuta note di piccola frutta rossa ancora acerba e rilievi speziati che completano il bouquet olfattivo creando così, un vino complesso. Al gusto si rivela di bella armonia proponendo un sorso pieno di frutto e completo.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: La gradevole freschezza del vino lo rende ideale per accompagnare antipasti di salumi, primi patti di media struttura e creme a base di zucca o porri. Accompagna egregiamente secondi piatti di media intensità, da provare con volatili e se servito fresco in ottimo sposalizio con grigliate di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16 °C, da provare anche fresco.