



# VILLA MORAGO

M D C C C X V I

[www.villamorago.it](http://www.villamorago.it)

## DURELLO DOC SPUMANTE BRUT

### VILLA MORAGO

**VARIETÀ:** Durello.

**PROVENIENZA:** Vino ottenuto da uva Durella, vitigno autoctono antichissimo coltivato nella Lessinia, in vigneti posizionati per la maggior parte in terreni di alta collina con esposizione a sud e dal suolo di origine vulcanica.

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

#### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12.00% vol.

**Acidità totale:** 6.70 g/l.

**Zuccheri residui:** 11.00 g/l.

**Estratto secco totale:** 32.00 g/l.

**Ph:** 3.08.

**ORGANOLETTICA:** Dal colore deciso, si presenta nel calice con un bel manto giallo paglierino carico e pieno e bei riflessi dorati. Conquista con profumi di frutta matura, albicocca, pesca, fiori gialli leggermente appassiti. Il tutto legato da sfumature di pietra focaia, note marine, quasi iodate. Al sorso entra deciso, energico, bel ambasciatore del vitigno che lo genera e del territorio che gli dà i natali. Incisivo e sapido, si fa ricordare per le note di frutta bianca che ripropone sia al naso che al palato. Il sorso è subito minerale e lascia via via, gradazioni dolci e armoniose, esuberanti proprio come la Durella. Vino con una bella espressività gustativa dall'anima energica, sapientemente domata.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Il Durello si rivela di carattere duttile e molto sapido tanto da renderlo ottimo compagno di paste con tendenze grasse e opulente come gli spaghetti di grano saraceno all'astice e bottarga o insostituibile spalla di un piatto della tradizione veneta quale polenta e lavarello. Ai secondi di carne bianca predilige pesci di lago su cotture al forno con fondi di cottura a base di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8 ° C.





# VILLA MORAGO

M D C C C X V I

[www.villamorago.it](http://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.