



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.