



# 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.



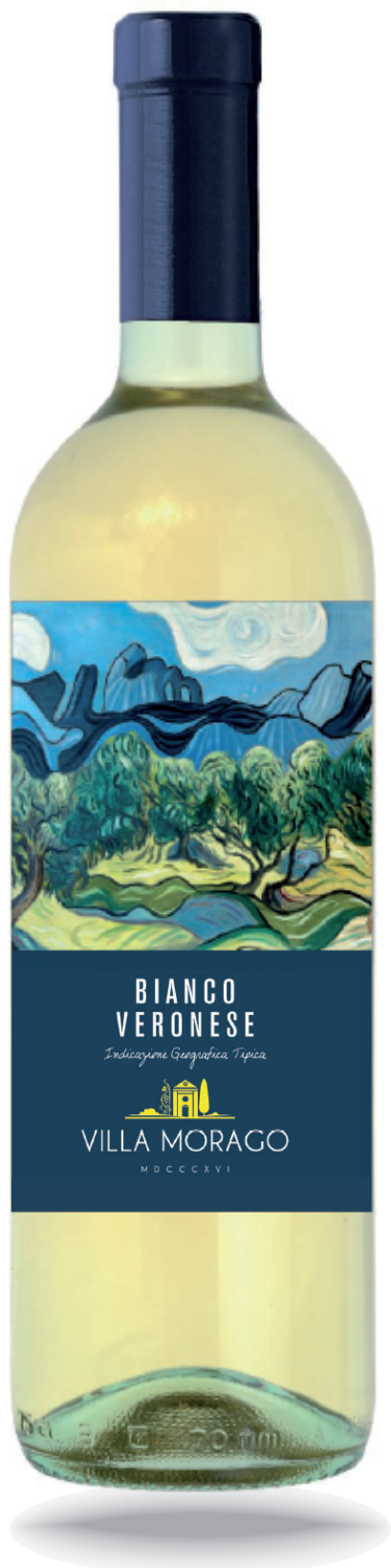
# VILLA MORAGO

M D C C C X V I

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