



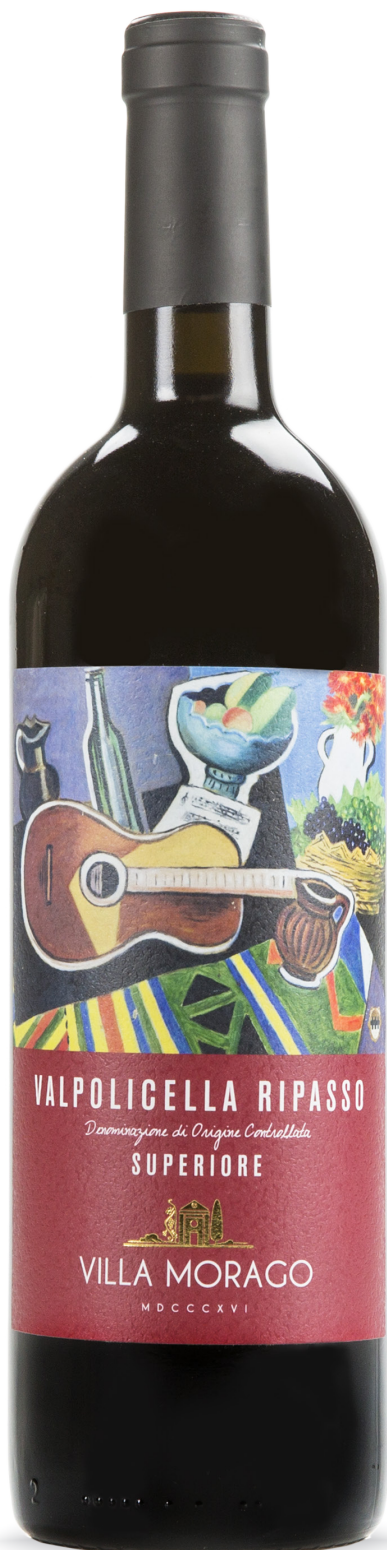
VILLA MORAGO

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.