



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

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.





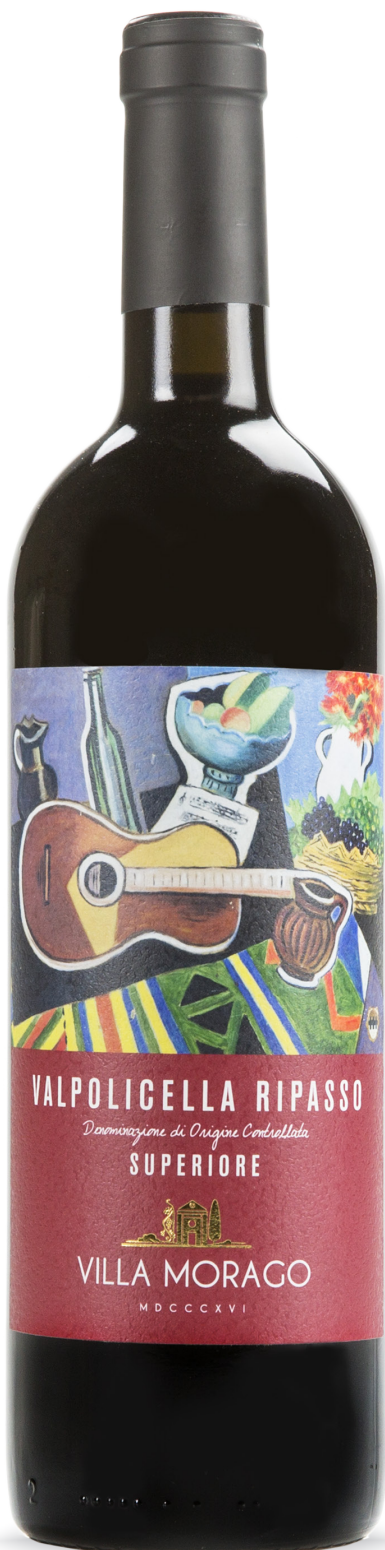
VILLA MORAGO

M D C C C X V I

www.villamorago.it

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.