



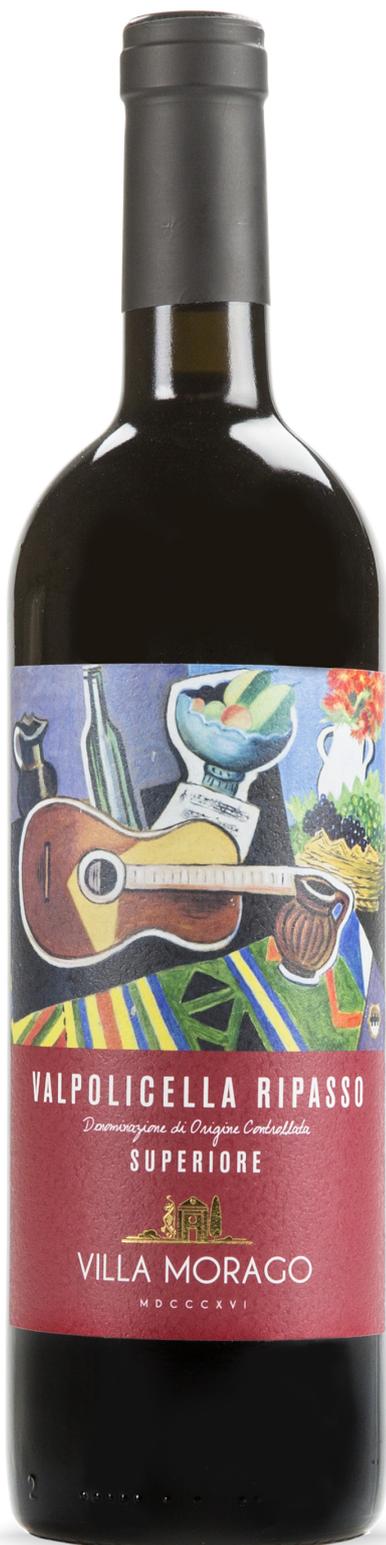
# VILLA MORAGO

M D C C C X V I

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



# 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)

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT

### VILLA MORAGO



**VARIETÀ:** Pinot Grigio.

**VINIFICAZIONE:** Spremitura d'uve intere a bassa pressione. Lunga fermentazione a 20 °C in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto con i propri lieviti.

#### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,50 % vol.

**Acidità totale:** 5,50 g/l.

**ORGANOLETTICA:** Pinot con un manto giallo paglierino dai riflessi verdolini, tipici del vitigno. Luminoso e sinuoso nel bicchiere. Avvicinandolo al naso i profumi fruttati, pera in primis e ananas in fase di maturazione catturano i nostri sensi organolettici. Un bouquet floreale e un erbaceo fresco fanno da cornice a questo calice, assieme a sentori minerali. Una volta assaggiato ci pervadono delle sensazioni calde e morbide, contrapposte da un'atmosfera sulfurea, di pietra focaia, di zolfo. Con una buona persistenza gioca molto su un dinamismo verticale, su una bella struttura, tenuta a bado con un bel estratto.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Un vino che rivela il suo potenziale con piatti dal carattere profumato e mediterraneo. Darà soddisfazione con gli spaghetti al pesto alla genovese ma non si scorda di dare la sua interpretazione anche su piatti di carattere con un petto di pollo al curry. Quando sfodera la sua anima internazionale riesce a sorprendere con un potenziale inatteso anche sulle spezie dolci più ardite.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10 °C.