



VILLA MORAGO

M D C C C X V I

AMARONE "SAN ZENO" DOCG

VILLA MORAGO



VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale non inferiore al 40%. Temperatura di fermentazione tra i 18 e 22°C

MACERAZIONE: 20 giorni

MATURAZIONE: in barrique di rovere per almeno 18 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia

DATI ANALITICI: Acidità totale: 5,60 g/l

GRADO ALCOLICO: 15,50% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino intenso con sfumature granate, profumi eleganti di prugna matura, con sentori di cioccolato. Notevole armonia al palato con tannini setosi, ben equilibrato, maturo.

Gastronomia: Si accompagna perfettamente ad arrosti, cacciagione e a formaggi stagionati. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Temperatura di servizio: 18-20°C