



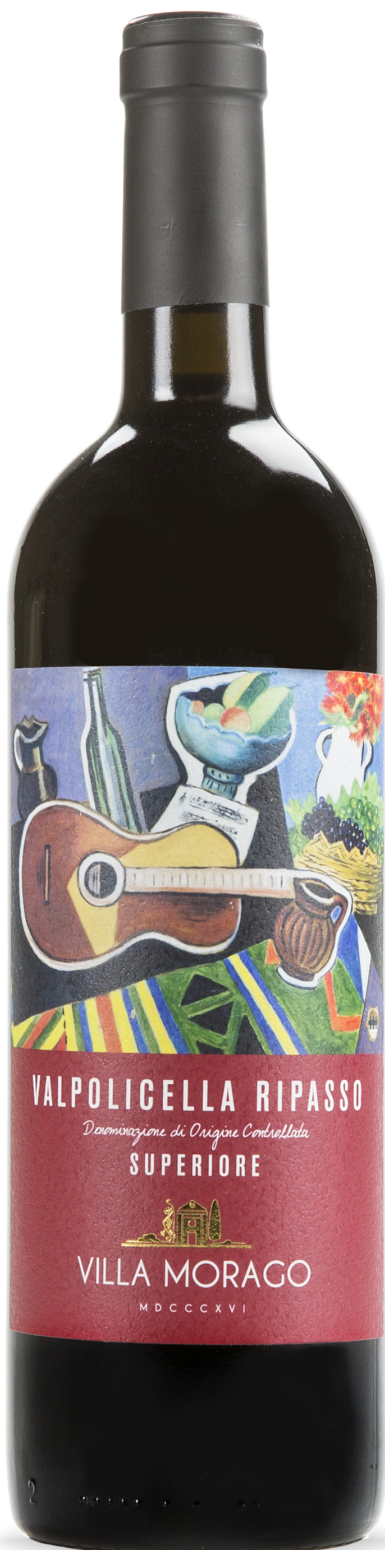
# VILLA MORAGO

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)



## CORVINA IGT

### VILLA MORAGO

**VARIETÀ:** Corvina.

**VINIFICAZIONE:** Pigia-diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 22 e 28 °C. Macerazione: 8 giorni.

#### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13,50% vol.

**Acidità totale:** 5,50 g/l.

**ORGANOLETTICA:** Colora il calice di un bel rosso rubino, tenue con bei riflessi porpora sul bordo. Al naso rivela note floreali come viola e rosa canina per poi rivelare in seconda battuta note di piccola frutta rossa ancora acerba e rilievi speziati che completano il bouquet olfattivo creando così, un vino complesso. Al gusto si rivela di bella armonia proponendo un sorso pieno di frutto e completo.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** La gradevole freschezza del vino lo rende ideale per accompagnare antipasti di salumi, primi patti di media struttura e creme a base di zucca o porri. Accompagna egregiamente secondi piatti di media intensità, da provare con volatili e se servito fresco in ottimo sposalizio con grigliate di crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 - 16 °C, da provare anche fresco.