

PASQUA



BLACK LABEL

MORAGO ROSSO VENETO IGT

DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte vengono lasciate appassire per un mese all'interno del Fruttaio. Qui le uve perdono circa il 15% del loro contenuto d'acqua e raggiungono un'elevata concentrazione zuccherina. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio separati a una temperatura controllata di 20-22 °C per 30 giorni. Segue la fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio, che conferisce morbidezza e armonia al vino. Affinato in botti di rovere tonneaux per 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un bel colore rosso rubino intenso, al naso è intenso e persistente, con note spiccate di frutti rossi e sentori speziati. Al palato è equilibrato, rotondo, morbido e avvolgente, con tannini vellutati.

UVE

Merlot 40%
Corvina 30%
Croatina 30%

ALCOL

14 %

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

PH

3.3

ACIDITÀ TOTALE

5.8 g/l

