

PASQUA



BLACK LABEL

MORAGO BIANCO 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, selezionate e raccolte in anticipo, vengono disposte ad appassire per un breve periodo all'interno del fruttai, ottenendo così una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri. Dopo la pigiatura dei grappoli, segue la macerazione sulle bucce per 12 ore per aumentare la complessità e la struttura del vino. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Una volta terminata la fermentazione, una parte del vino viene affinata in barrique di rovere francese. Il vino viene poi assemblato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dall'idea di ottenere con la sola Garganega un bianco elegante, di buona struttura e capace di evolvere nel tempo nasce Morago Bianco. Un vino bianco che rivela al naso profumi intensi e decisi, note di agrumi e sentori di albicocca e pesca. Al palato è rotondo e piacevole, ben equilibrato con un finale persistente.

UVE

Garganega 100%

ALCOL

13 %

RESIDUO ZUCCHERINO

7 g/l

PH

3

ACIDITÀ TOTALE

5.62 g/l

