



CASCINA MONTAGNOLA
di Giannotti Donatella
Strada Montagnola, 1
15058 Viguzzolo (AI)
Tel e fax 0131898558
info@cascinamontagnola.com
www.cascinamontagnola.com

Morasso

Colli Tortonesi Timorasso

Uve

100% Timorasso

Caratteristiche organolettiche

Morasso si presenta con un colore giallo paglierino con tenui sfumature verdognole, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, accenni di nocciola, vaniglia e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, piacevole acidità, fresco ed equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, agrumi e nocciola.

Vinificazione

Pressatura soffice, sfeccatura, fermentazione alcolica in parte in carati di rovere francese con frequenti batonages e in parte in vasca a temperatura controllata.

Affinamento

Il Morasso matura per un 65% in barriques per 6-7 mesi e un 35% in acciaio, a cui seguono 6 mesi di affinamento in vasche d'acciaio a seguito dell'assemblaggio, successivamente 4 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento

Dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

Accostamenti gastronomici

Ottimo aperitivo, si accompagna perfettamente a piatti a base di pesce, primi piatti saporiti, fritti, verdure, formaggi freschi e di media stagionatura, in particolare il Montebore.

Temperatura di servizio ideale

12-13°C

