



Morari

Valpolicella Superiore

Denominazione di Origine Controllata



Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 300 ed i 350 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Guyot. Terreno prevalentemente marnoso con strati di terra rossa.

Vendemmia: Le uve sono quelle tipiche della Valpolicella, selezionate in vigneto e vendemmiate manualmente secondo le diverse epoche di maturazione in piccole cassette (plateaux).

Vinificazione: Seguendo la tradizionale pratica di appassimento tipica della zona della Valpolicella, da cui nasce Morari, i plateaux sono messi in specifici locali. Questi locali, data la loro posizione, godono di una naturale ventilazione dovuta alle correnti termiche convettive delle colline pedemontane. Solo in caso di condizioni di temperatura e umidità estremamente pericolose per la conservazione delle uve si fa ricorso al condizionamento dei locali di appassimento. L'attenta gestione della fase di appassimento permette di portare l'epoca di pigiatura a fine dicembre inizi di gennaio. La vinificazione richiede cura particolare sia per la concentrazione zuccherina dei mosti che per la bassa temperatura esterna. La macerazione dura circa 20 giorni rimontando quotidianamente il mosto in fermentazione. Dopo la svina e due travasi, poiché non è possibile fare la fermentazione malolattica a causa della elevata gradazione alcolica, il vino viene immediatamente posto in affinamento in piccole botti di rovere dove rimane per circa 12 mesi con regolari movimentazioni delle fecce fini.

Caratteristiche Organolettiche: Troviamo in questo vino una espressività di frutto e freschezza che compensano in modo equilibrato un'importante gradazione alcolica, merito di una bilanciata gestione della maturazione delle uve e dell'appassimento. La fine tecnica di produzione volta a garantire l'equilibrio di questo vino sontuoso ma di ottima bevibilità si esprime in una grande intensità aromatica, dal considerevole fruttato di ciliegia, mirtillo e mora, alla tendenza balsamica, con finale speziato di pepe bianco. Mineralità e accattivante morbidezza della polpa accompagnate da un tannino setoso garantiscono un finale gustativo persistente.

La complessità e la struttura del Torre d'Orti Morari garantisce una significativa predisposizione alla longevità e all'evoluzione positiva delle note esuberanti di fruttuosità che lo caratterizzano in gioventù.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com