



M O R R A

DAVIDE Passito

Un tempo molto diffuso sulle colline del Roero, il vitigno aromatico brachetto nel corso degli anni ha dovuto cedere il passo a varietà ritenute più accessibili per il grande pubblico. Ancora più raro è trovare, oggi, la sua versione passita, in grado di esaltare la dolcezza naturale dell'uva in un bouquet di raffinata delicatezza e intrigante fragranza. Come per il passito di arneis, il processo di asciugatura e disidratazione dei grappoli inizia in vigneto, per poi far seguire l'affinamento in legno e bottiglia che gli conferirà il carattere definitivo. Di colore rosso mattone caratteristico, il Davide Passito regala profumi di fiori e frutta sotto spirito, per un gusto scorrevole e di affascinante linearità. Ideale su tutti i dessert.

Vitigno:
Brachetto.

Vinificazione:
vino ottenuto da uve raccolte stramature.

Fermentazione e maturazione:
per circa 2 anni in barriques.

Sapore:
speziato intenso caratteristico del Brachetto.

Alcol:
14,5°% vol.

Temperatura di servizio:
12-14° C.



Azienda Agricola Stefanino Morra

Via Castagnito, 50 - 12050 - Castellinaldo (CN)

Tel. e Fax: +39 0173 213489 - Email: stefanino@morravini.it - Web: www.morravini.it - P.IVA: 02002070049