



M O R R A

LUCA Passito

Vino dolce ottenuto da uve arneis, il “Luca” Passito testimonia la straordinaria versatilità del vitigno bianco del Roero, tra le poche varietà in Italia a essere proposta in versione secca, spumante o da dessert. In vigna i grappoli, potati a settembre per fermare l’apporto di sostanze nutritive dalla pianta al frutto, vengono lasciati fino al tardo mese di novembre per il completo e naturale fenomeno dell’appassimento. Segue la lavorazione tradizionale in cantina e la lunga maturazione in legno. Il vino presenta colore ambrato, naso dai caratteristici aromi di frutta secca e candita, bocca suadente, morbida e delicatamente bilanciata. Un intenso vino da meditazione, oppure ottimo candidato ad accompagnare il finale di pasto su frutta e dolci.

Vitigno:

Arneis.

Vinificazione:

vino ottenuto da uve raccolte stramature quando gli acini iniziano ad essere colpiti da muffa nobile (fine ottobre-inizio novembre).

Fermentazione e maturazione:

per circa 2 anni in barriques.

Sapore:

liquoroso, mieloso, che ricorda la frutta matura.

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