



“TORRE D'ORTI“

Morari Valpolicella Superiore DOC

Morari nasce dalla tradizionale pratica di appassimento tipica della zona della Valpolicella. Le uve di Corvina, Corvinone e Rondinella, selezionate in vigneto nell'ordine del 30% della produzione totale, vengono messe a riposo in piccole casse (plateaux) in locali che, 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 nel mese 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.

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, alla fine speziatura 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.

