



The logo of the cantina Diego Morra racconta i suoi valori. Al centro una V stilizzata rappresenta **Verduo**, il cuore dell'attività; le tre M intrecciate parlano della famiglia **Morra**, della cascina **Mosca** e del vigneto **Monvigliero**, il re di Verduo, la menzione di Barolo più celebre della zona e di cui si ha la proprietà più vasta, con tre diverse esposizioni.

30 ettari di vigneto situati tra i 220 e i 440 metri di altezza, a Verduo, La Morra e Roddi, dove il Nebbiolo domina. **14 ettari sono coltivati a Nebbiolo da Barolo** e sono suddivisi in **10 diverse menzioni**, MGA - con esposizioni, microclimi e caratteristiche del suolo diverse. Vitigni prevalentemente autoctoni, tra cui il Pelaverga Piccolo, la perla di Verduo.

Il vino nasce e si fa prima di tutto in vigna: la cantina accompagna l'espressione del vino, con un tocco prudente ed elegante, identitario e personale ma mai invasivo. Marna di Sant'Agata di origine fossile, argilla, sabbia, limo, calcare, magnesio, gesso, vento, correnti, sole, acqua, umidità, età delle piante, foglie, radici, biodiversità: sono questi i fattori cruciali e magici che determinano l'identità dei vini.

In vigna grande attenzione alla sostenibilità e al rispetto della terra, dei suoi tempi e bisogni, con l'utilizzo di tecniche a basso impatto ambientale, certificate secondo il **Sistema di qualità nazionale produzione integrata, SQNPI**. Selezioni in vigna molto attente e frequenti, alla ricerca della piena maturità di ogni singolo grappolo, limitando le rese.

In cantina un approccio rigoroso, alla ricerca di precisione, finezza e massima espressione del terroir. Vinificazioni ed affinamenti in vasche di acciaio inox, botti grandi e tonneaux accuratamente scelti, utilizzati, alternati.

Sperimentazione e studio continuo per meglio adattare le tecniche di lavorazione alle sempre nuove sfide che si presentano.

Tutto il lavoro è teso ad assecondare la personalità delle singole vigne, valorizzando le diversità e le sfumature tra un'annata e l'altra, nella convinzione che solo rispettando le caratteristiche originarie di territorio e clima si possano avere vini identitari, capaci di emozionare e di offrire un'interpretazione profonda e sincera.

The logo of Diego Morra Winery tells about its values. In the middle a stylized V represents **Verduo**, the heart of the business; the three intertwined M speak about the **Morra** family, the **Mosca** farmhouse and the **Monvigliero** vineyard, the king of Verduo, the mention of the most famous Barolo in Verduo area and of which we have the largest property, in three different exposures.

30 hectares of vineyards located between 220 and 440 meters high, in Verduo, La Morra and Roddi, where Nebbiolo dominates. **14 hectares are cultivated in Nebbiolo variety to produce Barolo** and are divided in **10 different mentions**, MGA - with different exposures, microclimates and soil characteristics. Mainly native vines, including Small Pelaverga, the pearl of Verduo.

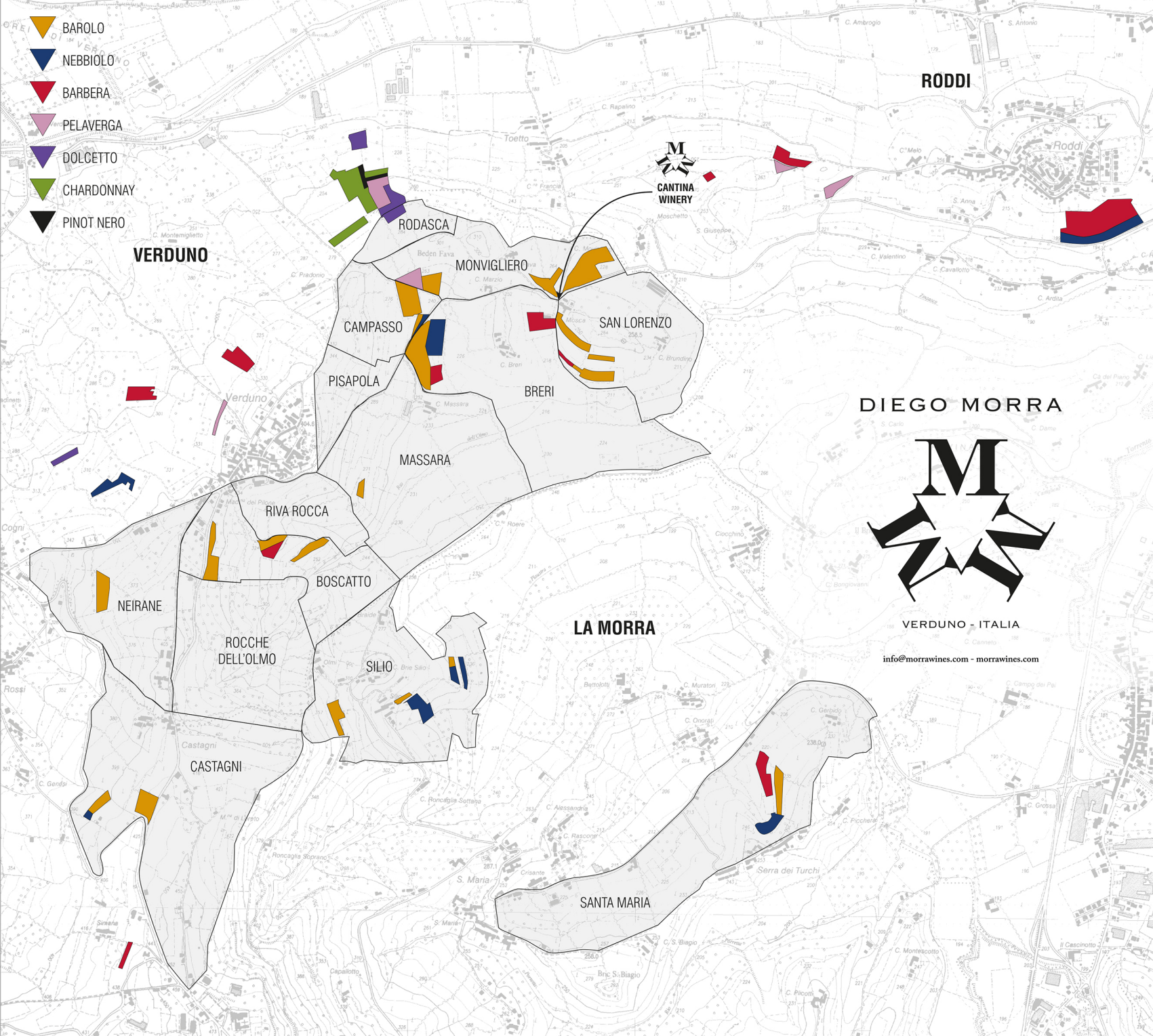
The origin of the wine is, first of all, in the vineyard; the cellar helps the expression of wine, with a prudent and elegant touch, identity and personal but never invasive. Marl of Sant'Agata fossil origin, clay, sand, silt, limestone, magnesium, chalk, wind, currents, sun, water, humidity, age of plants, leaves, roots, biodiversity: these are the crucial and magical factors that determine the identity of the wines.

In the vineyard great attention to sustainability and respect for the land, its times and needs, with the use of techniques with low environmental impact, certified according to **The National Integrated Production Quality System, SQNPI**. Very careful and frequent selections in the vineyard, in search of the ripeness of each single bunch, limiting yields.

In the cellar a rigorous approach, in search of precision, finesse and maximum expression of terroir. Vinification and aging in stainless steel tanks and large barrels carefully selected.

Experimentation and continuous study to better adapt the processing techniques to the ever new challenges that arise.

All the work is aimed at supporting the personality of each vineyard, enhancing the diversity and nuances between different vintages, in the belief that only respecting the original characteristics of the land and climate it's possible to obtain identity wines, that excite and offer a deep and sincere interpretation.



Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima settimana di settembre, a partire da un'attenta selezione delle aree più idonee.
Vinificazione: soffice pressatura delle uve a grappolo intero.
 Fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata, max 20°C.
 La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo classico
Affinamento: 36 mesi sui lieviti in bottiglia. **Dosaggio:** brut nature

Vitigno: 100% Chardonnay
Vendemmia: prima decade di settembre
Vinificazione: soffice pressatura a grappolo intero. In parte fermentazione alcolica, senza bucce, in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata - max 20°C.
 In parte fermentazione alcolica, malolattica e affinamento in tonneau di rovere con capienza 500lt
Invecchiamento: in vasche d'acciaio inox per circa 5 mesi, e poi in bottiglia

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima decade di settembre
Vinificazione: soffice pressatura a grappolo intero.
 Fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata, max 20°C
Invecchiamento: in contenitori d'acciaio inox per circa 5 mesi, e poi in bottiglia

Vitigno: 100% Pelaverga piccolo
Vendemmia: terza decade di settembre
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 25° C - per circa una settimana
Invecchiamento: in contenitori d'acciaio inox per 6/8 mesi, e poi in bottiglia

Vitigno: 100% Dolcetto
Vendemmia: seconda decade di settembre
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 25° C - per circa una settimana
Invecchiamento: in contenitori d'acciaio inox per circa 6 mesi, e poi in bottiglia

Vitigno: 100% Barbera

Vendemmia: prima decade di ottobre. Selezione delle uve a partire dalle vigne più giovani

Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 28° C - per circa una settimana

Invecchiamento: in contenitori d'acciaio inox per 6/8 mesi e poi in bottiglia

Vitigno: 100% Barbera
Vendemmia: prima decade di ottobre. Selezione delle migliori uve in specifiche porzioni di vigna
Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica, con macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 30° C - per circa due settimane
Invecchiamento: in legno di rovere.
 In parte tonneaux (5 hl), in parte in botti (25 hl). Acciaio inox e poi bottiglia

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima decade di ottobre
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 26°C - per circa una settimana
Invecchiamento: in parte in contenitori d'acciaio inox, in parte in legno di rovere: tonneaux (5 hl) e botti grandi (25 hl). Acciaio inox e poi bottiglia

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima/seconda decade di ottobre. Selezione di uva a partire da 10 MGA (Verduno e La Morra)
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 28° C - per circa tre settimane
Invecchiamento: in legno di rovere. Tonneaux (5hl) e botte (25 hl), per un periodo variabile tra 18 e 24 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima/seconda decade di ottobre.
 Selezione di uve a partire da diverse MGA di Verduno
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 28°C - per circa tre settimane
Invecchiamento: in legno di rovere. Tonneaux (5 hl) e botte (25 hl), per un periodo variabile tra 18 e 24 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima/seconda decade di ottobre.
 Selezione di uve a partire dalla singola MGA San Lorenzo di Vesche
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 28° C - per circa 4/5 settimane
Invecchiamento: in botti grandi di legno di rovere (25 hl), per un periodo variabile dai 18 ai 24 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vendemmia: prima/seconda decade di ottobre.
 Selezione delle migliori uve a partire da diverse esposizioni della MGA Monvigliero, a Verduno
Vinificazione: fermentazione alcolica, malolattica e macerazione
 in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 28° C - per circa 4/5 settimane.
Invecchiamento: in botti grandi di legno di rovere con capacità 25 hl
 per un periodo variabile dai 18 ai 24 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia