

Il logo della 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 tonneau 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.

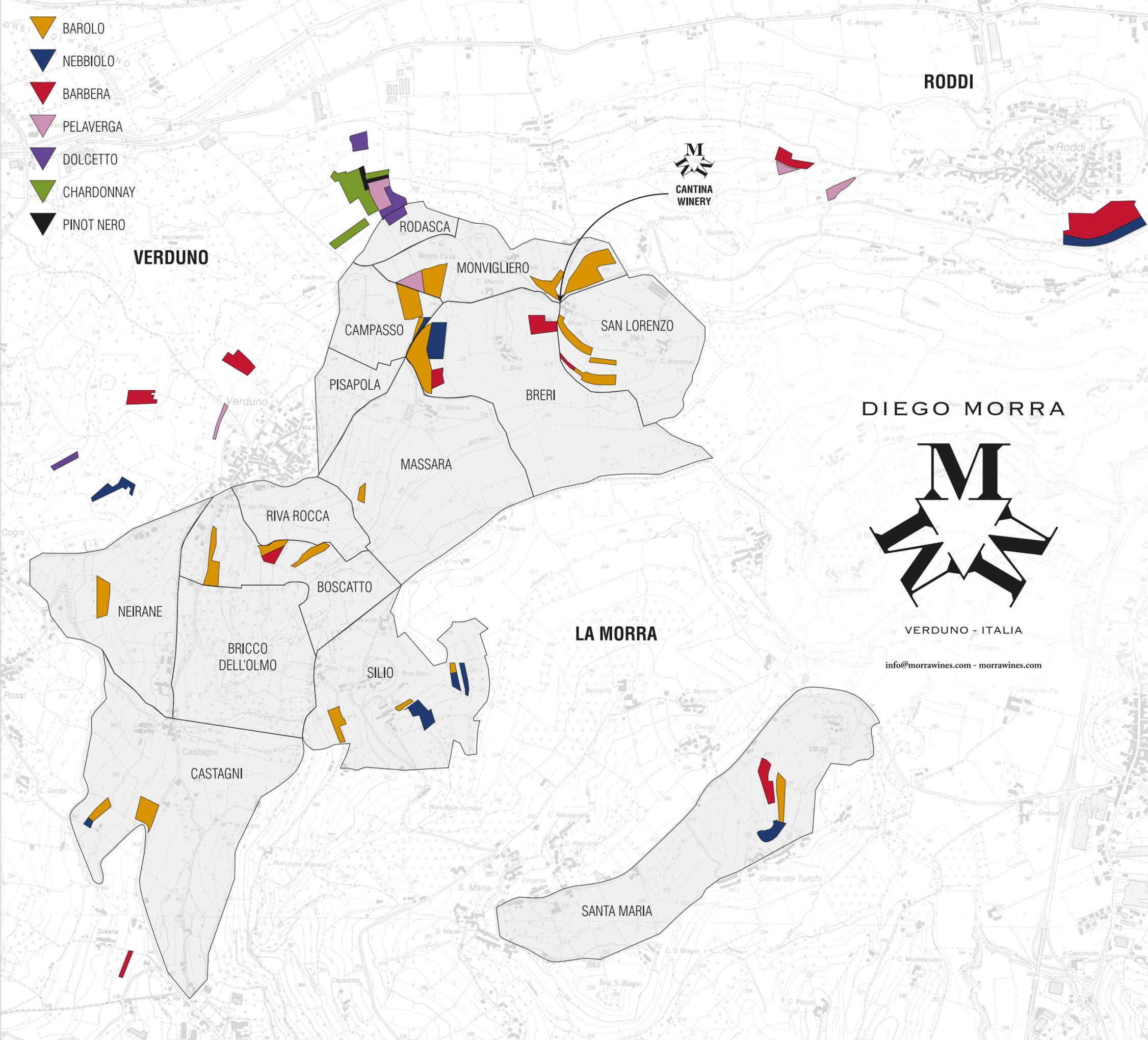
**The origin of the wine is, first of all, in the vineyard**; the cellar helps the expression of wine, with a prudent and elegant touch, identity and personal but never invasive. Marl of Sant'Agata fossil origin, clay, sand, silt, limestone, magnesium, chalk, wind, currents, sun, water, humidity, age 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.



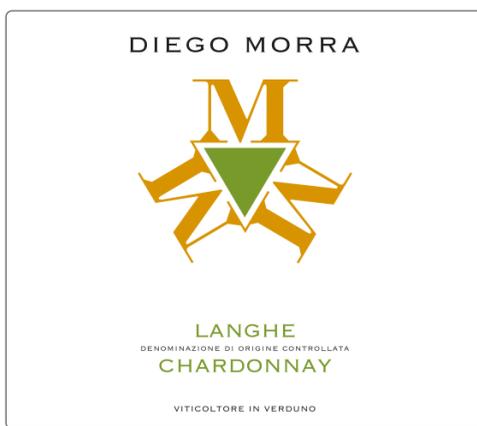


**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Vendemmia:** prima settimana di settembre, a partire da un'attenta selezione delle aree più idonee.

**Vinificazione:** soffice pressatura delle uve a grappolo intero, con una resa massima pari al 35%. 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

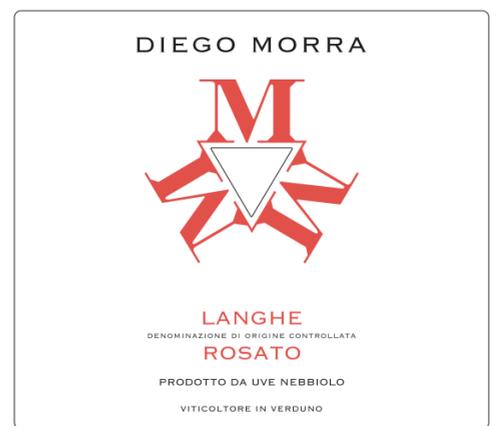


**Vitigno:** 100% Chardonnay

**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 - per circa un mese.

In parte fermentazione alcolica, malolattica e affinamento in tonneau di rovere con capienza 500lt  
**Affinamento:** in vasche d'acciaio inox per circa 5 mesi, e poi in bottiglia



**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Vendemmia:** prima decade di settembre

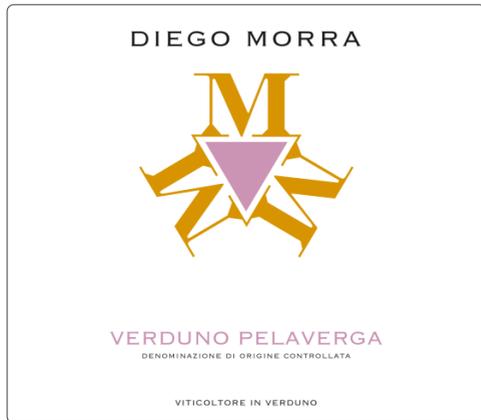
**Vinificazione:** soffice pressatura a grappolo intero.

Fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata, max 20°C  
**Affinamento:** in contenitori d'acciaio inox per circa 5 mesi, e poi in bottiglia

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first week of September, with a careful selection of the most suitable areas  
**Vinification:** soft whole bunch pressing, with a maximum yield of 35%.  
Alcoholic fermentation in temperature controlled stainless steel containers, no more than 20 °C.  
The second fermentation is made according to the classic method  
**Aging:** 36 months on his yeasts in bottle. **Dosage:** brut nature

**Grape variety:** 100% Chardonnay  
**Harvest:** first ten days of September  
**Vinification:** soft whole bunch pressing. Fermentation without skins partly in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 20 °C - for about a month.  
Partly alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging in oak tonneau (5hl)  
**Aging:** in stainless steel tanks for about 5 months, and then in bottle

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first ten days of September  
**Vinification:** soft whole bunch pressing.  
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, no more than 20 °C  
**Aging:** in stainless steel tanks for about 5 months, and then in bottle

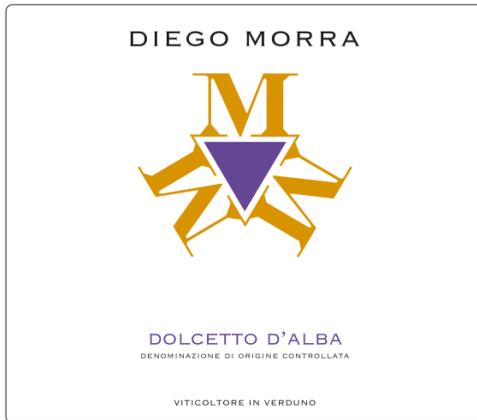


**Vitigno:** 100% Pelaverga piccolo

**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

**Affinamento:** in contenitori d'acciaio inox per 6/8 mesi, e poi in bottiglia

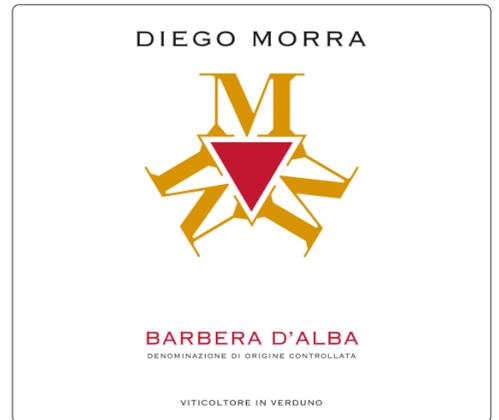


**Vitigno:** 100% Dolcetto

**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

**Affinamento:** 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

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

**Grape variety:** 100% small Pelaverga  
**Harvest:** third ten days of September  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 25 °C - for about a week  
**Aging:** in stainless steel containers for 6/8 months, and then in bottle

**Variety:** 100% Dolcetto  
**Harvest:** second ten days of September  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 25 °C - for about a week  
**Aging:** in stainless steel tanks for about 6 months, and then in bottle

**Grape variety:** 100% Barbera  
**Harvest:** first ten days of October. Selezione delle uve a partire dalle vigne più giovani  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 28°C - for about a week  
**Aging:** in stainless steel tanks for 6/8 months and then in bottle



**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

**Affinamento:** circa un anno in legno di rovere.

In parte tonneau (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

**Affinamento:** in parte in contenitori d'acciaio inox, in parte in legno di rovere: tonneau (5 hl) e botti grandi (25 hl), per un totale di circa 12 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia



**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Vendemmia:** prima/seconda decade di ottobre. Selezione di uve 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

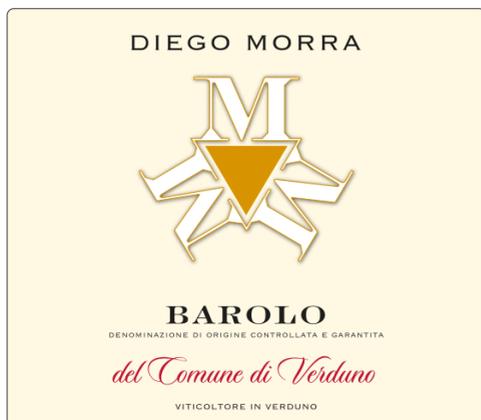
**Affinamento:** in legno di rovere. Tonneaux (5hl) e botte (25 hl),

per un periodo variabile tra 18 e 24 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia

**Grape variety:** 100% Barbera  
**Harvest:** first ten days of October. Selection of the best grapes in specific portions of vineyard  
**Vinification:** alcoholic and malolactic fermentation, with maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 30°C - for about two weeks  
**Aging:** about a year in oak wood. Partly tonneau (5 hl), partly in large barrels (25 hl).  
Stainless steel tanks and then in bottle

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first ten days of October  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 26°C - for about a week  
**Aging:** partly in stainless steel tanks, partly in oak wood: tonneau (5 hl) and large barrels (25 hl), for about 12 months. Stainless steel tanks and then in bottle

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first/second ten days of October. Selection of grapes from 10 MGA (Verduno and La Morra)  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 28° C - for about three weeks  
**Aging:** in oak wood. Tonneaux (5hl) and large barrels (25 hl), for 18/24 months. Stainless steel tanks and then in bottle



**Vitigno:** 100% Nebbiolo

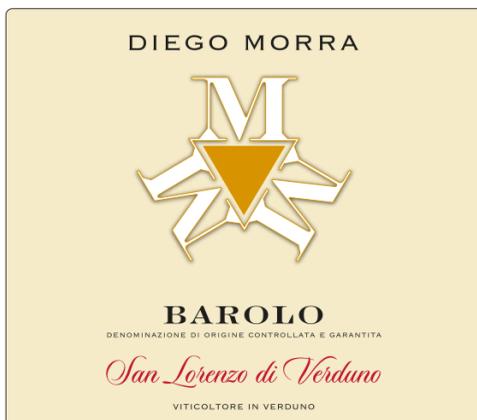
**Vendemmia:** prima/seconda decade di ottobre.

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

**Affinamento:** 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 Verduno

**Vinificazione:** fermentazione alcolica, malolattica e macerazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata - max 28° C - per circa 4/5 settimane

**Affinamento:** in botti grandi di legno di rovere (25 hl), per un periodo variabile dai 22 ai 28 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

**Affinamento:** in botti grandi di legno di rovere con capienza 25 hl per un periodo variabile dai 22 ai 28 mesi. Acciaio inox e poi bottiglia

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first/second ten days of October.  
Selection of grapes from different MGA of Verduno  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 28°C - for about three weeks  
**Aging:** in oak wood. Tonneaux (5 hl) and large barrels (25 hl), for 18/24 months. Stainless steel tanks and then in bottle

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first/second ten days of October.  
Selection of grapes from the single MGA San Lorenzo di Verduno  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 28°C - for about 4/5 weeks  
**Aging:** in large oak barrels (25 hl), for 22/28 months.  
Stainless steel tanks and then in bottle

**Grape variety:** 100% Nebbiolo  
**Harvest:** first/second ten days of October.  
Selection of the best grapes from different exposures in the MGA Monvigliero, in Verduno  
**Vinification:** alcoholic fermentation, malolactic fermentation and maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature – no more than 28°C - for about 4/5 weeks  
**Aging:** in large oak barrels (25hl) for 22/30 months.  
Stainless steel tanks and then in bottle