

VILLA
BORGHETTI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

2019

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire in cassette di legno all'interno del Fruttaio per circa 4 mesi. Durante questo periodo, i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 1 mese a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione di colore e struttura. Al termine, circa 70% del vino viene trasferito in barriques di rovere, il resto in tonneau dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 16 mesi di maturazione, viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento prima di essere commercializzato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con decisi profumi di frutti rossi e una nota balsamica. In bocca risulta equilibrato grazie ai tannini soffici.

VENDEMMIA 2019

La primavera 2019 è risultata complessivamente fresca e piovosa ma divisa tra un mese di marzo caldo e siccitoso e il bimestre successivo eccezionalmente freddo e piovoso.

Estate molto calda con due significative ondate di calore a fine giugno e fine luglio, con medie termiche del tutto simili nei tre mesi di circa 25°C fino a toccare i 38°. Il mese di giugno è risultato particolarmente caldo e siccitoso con precipitazioni ben al disotto delle medie del periodo.

Nel complesso, si può definire un'annata abbastanza piovosa, che soprattutto in primavera ha fornito ai terreni una buona dotazione idrica per resistere ad un giugno caldo e senza precipitazioni.

VILLA BORGHETTI

Un tuffo nei sapori tradizionali dell'enologia veneta con le migliori uve provenienti da Villa Borghetti nel cuore della Valpolicella classica, e per i vini bianchi dalle zone più vocate del veronese.



Provenienza

Valpolicella Classica

Uve/Blend

Corvina 65%
Rondinella 25%
Negrara 10%

Maturazione in legno

16 mesi

Gradazione Alcolica

15%

PH

3,51

Acidità totale

5,80 g/l

Zucchero residuo

6,71 g/l

Premi



dei Migliori Vini Italiani 2020 Luca Maroni – **92 punti**

Italia 2020 – **3 Stelle**

Bibenda 2020 – **4 Grappoli**

I Vini di Veronelli 2020 – **91 punti**