

VILLA
BORGHETTI

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 20-24 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulle vinacce esaurite dell'Amarone che sviluppano una rifermentazione del vino e aumenta la struttura e i profumi. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barriques di varie capacità e dopo alcuni mesi viene messo in bottiglia ad affinare.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino dal colore rosso intenso, presenta aromi decisi di marasca, ma anche di mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori speziati.

ABBINAMENTO

Indicato per primi piatti saporiti come le pappardelle alla lepre, o secondi importanti come brasato di manzo, carni alla griglia, agnello al forno. Servire a 16-18 °C.

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

Gradazione Alcolica

13,5%

Uve/Blend

Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Negrara 10%

PH

3.35

Acidità totale

5.66 g/l

Maturazione in legno

In barrique

Zucchero residuo

7,24 g/l

