

VILLA BORGHETTI

Valpolicella Classico
Denominazione di Origine Controllata



PROVENIENZA

Il vigneto collinare e pedecollinare nel cuore del Valpolicella Classico.

TERRENO

Terreno forte, in prevalenza argilloso.

UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale realizzata presso la cantina di Villa Borghetti, con macerazione in presenza delle bucce per 10-15 giorni. Durante la fermentazione alcolica, il prodotto subisce diversi rimontaggi favorendo l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Segue la fermentazione malolattica e decantazione. Il vino viene poi messo a maturare in legno per alcuni mesi. Segue poi l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso intenso, al naso è fresco con profumi che ricordano i frutti rossi come ribes e lamponi. Al palato è di buona struttura, rotondo e ben equilibrato con note di frutta rossa.

ABBINAMENTO

Ottimo con primi piatti saporiti, come il risotto al radicchio rosso, con carni rosse grigliate e arrostiti. Da servire a 16-18°C.

FORMATO 0,375 - 0,75 l.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol. (12% vol. 0,375)