



Villa Borghetti

Valpolicella Ripasso

Denominazione di Origine Controllata
Superiore



PROVENIENZA

Vigneti della zona della Valpolicella.

TERRENO

Terreno forte, in prevalenza argilloso.

UVE

Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 24-25 °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.

CARATTERISTICHE

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.

FORMATO 0,75 l.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.