

VILLA
BORGHETTI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

2015

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 DELL'ENOLOGO

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con intensi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato e tosta-tura e note dolci di vaniglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e note di appassimento sul finale.

VENDEMMIA 2015

Un anno caratterizzato dalle temperature estremamente elevate e con scarse precipitazioni nel corso della stagione vegetativa, che ha aiutato la vite difendendola dagli attacchi dei patogeni.

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

Gradazione Alcolica
15%

Uve/Blend
Corvina
Rondinella
Negrara

PH
3.50

Acidità totale
6 g/l

Affinamento
16 mesi

Zucchero residuo
9 g/l



Premi

IWC 2018 - Gold Medal 96 points
Luca Maroni 2019 - 92 punti