

VILLA
BORGHETTI

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

VINIFICAZIONE

L'uva migliore viene pigiata e diraspata. Dopo l'aggiunta di enzima, l'uva viene lasciata macerare per 3-4 ore. Il prodotto, separato dalla buccia, viene portato a 10°C e lasciato decantare per 12 ore. Il mosto limpido viene fatto fermentare con lieviti selezionati alla temperatura controllata di 18°C per circa 12-15 giorni. Ultimata la fermentazione il prodotto viene lasciato sui lieviti per circa due mesi e quindi stoccato sino al tempo dell'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore giallo paglierino, con sentori di frutta a polpa gialla come la mela golden e la pesca bianca e delicate note floreali. Al palato è fresco, sapido e ben equilibrato.

ABBINAMENTO

Può accompagnare antipasti leggeri e insalate, piatti di pasta e risotti delicati, piatti a base di pesce o carni bianche raffinati. Da servire a 10-12 °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

Zona del Soave
Classico

Gradazione Alcolica

12,5%

Uve/Blend

Garganega 70%
Trebbiano di Soave 15%
Chardonnay 15%

PH

3.20

Acidità totale

5.5 g/l

Periodo Vendemmia

Metà Settembre

Zucchero residuo

7 g/l