



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC Superiore "Borgo Antico" 2019

2019

## Superiore di nome e di fatto



*Svinando*

Si chiama Borgo Antico. La sua bottiglia, panciuta, è impreziosita da una bella etichetta moderna. E' un Valpolicella Superiore DOC proposto dall'azienda Monte Cillario di Verona. Una media piccola realtà del territorio, da sempre impegnata nella valorizzazione dei buoni vitigni locali e della tradizione enologica della Valpolicella. Questo Borgo Antico, in particolare, nasce da una lavorazione di uve selezionate a mano in vigneto. Il 55% del taglio è rappresentato da Corvina, con il 20% di Corvinone, il 15% di Rondinella e un 10% di uve Croatina. Come è noto, l'indicazione Superiore in etichetta fa riferimento anche a una gradazione alcolica leggermente più alta della versione base. In questo caso si tratta di un rosso da 13,5 gradi, caratterizzato ovviamente da un profilo aromatico di ottima qualità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso intenso, con ancora evidenti riflessi violacei. Al naso è fruttato, con sentori di ciliegia sotto spirito e una delicata nota di tostatura. In bocca, invece, è pieno ed equilibrato. Avvolgente, con tannini rotondi, morbidi e dal tipico retrogusto di marasca. E' un vino facile da abbinare. A tavola, infatti, accompagna con gusto primi ricchi, ma anche secondi di carne e selvaggina. Per i più golosi, infine, questo rosso veronese DOC è perfetto anche con formaggi di media stagionatura.

E' la prima cantina sulla Strada della Valpolicella. Siamo a Parona, alle porte di Verona. Stiamo parlando dell'Azienda Agricola Monte Cillario, nata nel 2009, dopo aver conferito per 50 anni le proprie uve alla Cantina Sociale di San Pietro in Cariano. Espressione di una storia, fatta di famiglie e generazioni, che si intrecciano e si uniscono creando dei vini di immediata piacevolezza, dai profumi intensi e varietali che si evolvono con l'affinamento. Si estende su una superficie totale di 30 ettari, dei quali il 90% è coltivata a vigneto e il 10% a oliveto. Nella cantina aziendale avvengono tutti i processi produttivi, dal ricevimento delle uve fino all'affinamento e l'imbottigliamento dei vini. La gamma aziendale comprende tutti i vini del territorio, dal Valpolicella d'annata fino al pregiato Amarone della Valpolicella Riserva.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso

**Esposizione** Est-Ovest

**Allevamento** Pergola Veronese e Guyot

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** corvina, corvinone, rondinella, croatina

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da 3 a 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

**Vinificazione** Le uve sono raccolte perfettamente sane e dopo una sovrasmaturazione. Segue una macerazione di circa 7 giorni a bassissime temperature, quindi fermentazione a circa 15-17°. In questo modo si esaltano gli aromi varietali e il colore che diventa più intenso e profondo. L'affinamento è in tonneaux nuove e di secondo passaggio, dove il vino riposa per minimo 18-24 mesi, quindi seguono 3-4 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** VISTA: Rosso intenso dai riflessi violacei. OLFATTO: Fruttato con sentori di ciliegia sotto spirito ed una delicata nota di tostatura. GUSTO: Pieno, equilibrato e avvolgente, con tannini rotondi, morbidi e dal tipico retrogusto di marasca. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821