ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC Superiore "Borgo Antico" 2019 2019



Superiore di nome e di fatto

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 sovramaturazione. Segue una macerazione di circa 7 giorni a bassissime temperature, quindi fermentazione a circa 15-17°. In questo modo si esaltano gli aroma 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