



SOCIETÀ AGRICOLA
MONTE CILLARIO

Vini della Valpolicella



VALPOLICELLA DOC SUPERIORE BORGIO ANTICO

Nato come edizione speciale, a tiratura limitata, si è cercato una lavorazione particolare e insolita per questo tipo di vino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Veronese e Guyot.

VITIGNO: 55% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella e 10% Croatina.

RESA IN VINO: 80 Hl/Ha.

ALCOL: 13,50% Vol.

ESTRATTO SECCO TOT: 32 g/L.

ZUCCHERI: 5 g/L.

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/L.

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.

ABBINAMENTI: Ottimo con primi ricchi, con carne e selvaggina. Perfetto con formaggi a pasta dura.

FORMATO: 750 ml.

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 aroma varietali e il colore che diventa più intenso e profondo. L'affinamento è in tonneau nuove e di secondo passaggio, dove il vino riposa per minimo 18-24 mesi, quindi seguono 3-4 mesi in bottiglia.

Via S. Cristina 1/b - 37124 - PARONA - VERONA - ITALY

Tel e Fax: +39 045 94 13 87 - Email: info@montecillariovini.com - montecillariovini@gmail.com

www.montecillariovini.com