

BORGOLETTO Soave DOC

Produciamo più Borgoletto di qualsiasi altro vino della nostra gamma. È un vino di grande beva che esprime il carattere della nostra terra.

We produce more Borgoletto than any other wine in our range. It is a great easy drinking wine that expresses the character of our soil.



COLORE

Luminoso giallo paglierino

COLOR

Bright light yellow.



PROFUMO

Fruttato e floreale, con note finali aromatiche e saline.

AROMA

The bouquet is both floral and fruity and the wine leaves almost saline and fruity notes on the finish.



GUSTO

Sapore pieno ed armonico, buon equilibrio corpo-acidità. Piacevolmente fresco con lieve retrogusto di mandorla amara. Buona persistenza in bocca a fine degustazione.

TASTE

Harmonious and full-bodied. The finish is medium to long with a light aftertaste of bitter almonds. The wine is well balanced between body and acidity and good freshness thanks to regular bottling.



Garganega 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale, dai primi 10 giorni di Settembre fino a circa metà Ottobre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso-sabbioso, pianeggiante, a medio impasto in vigneti ad un'elevazione di 100m. Pergola corta veronese, guyot. 120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice in assenza di raspi. Macerazione pellicolare freddo per 10-15 ore a 6-8°C. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni circa.



ALCOL

12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Antipasti e primi piatti di pesce, zuppe, formaggi giovani. Ideale come aperitivo.



MUSICA

Classici Italiani

HARVEST

Grapes are harvested by hand from the beginning of September to the middle of October.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Limestone and sandy soils of medium density in vineyards located at an elevation of 100m. Pergola corta veronese, guyot. 12 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

Grapes are pressed softly and left to macerate for 10 - 15 hrs. at 6-8°C. Fermentation happens in temperature controlled stainless steel tanks over a period of 10 days.

ALCOHOL CONTENT

12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

10°C.

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

This wine is excellent served as an aperitif as well as with fish based dishes, soups and fresh cheeses.

MUSIC PAIRING

Classic



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2022	DECANTER VINETIA GUIDA BIO JAMES SUCKLING	BRONZO/BRONZE 3/4 4/5 88/100
2021	LUCA MARONI	95/99
2020	JAMES SUCKLING LUCA MARONI VINI BUONI D' ITALIA GAMBERO ROSSO WINE ENTHUSIAST GUIDA BIO VERONELLI	91/100 95/99 4/4 qualità-prezzo/ quality-price 92/100 4/5 2/3
2019	GUIDA AI VINI DI VERONA	TOP 100
2018	VINI BUONI D'ITALIA VINETIA GUIDA VINI BIO	4/4 3/4 ORO / GOLD
2017	LUCA MARONI	95/99
2016	MILLENNIAL AWARDS	ARGENTO / SILVER