

## Villa Borghetti Valpolicella Classico



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	358301
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 134,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Veneto, Valpolicella

**Produsent:** Pasqua**Webside:** <http://www.pasqua.it>**Produsentbeskrivelse:**

Historien til Pasqua startet i Verona, i 1925 med brødrene Pasqua (I 2015 feiret Pasqua 90 års jubileum!). I dag pågår en gradvis overtakelse fra 2. generasjon (de tre brødrene Giorgio, Carlo og Umberto Pasqua) til en ung 3. generasjon.

**Produktinformasjon:**

Villa Borghetti Valpolicella Classico 2017 er bedre enn noen gang. Druene ble høstet noe senere og vinen fikk lenger skallkontakten enn tidligere årganger, noe som gir vinen dypere rødfarge, høyere fruktkonsentrasjon, mer kompleksitet i smaksopplevelsen, og lenger ettersmak. Flasken er laget av lettere glass slik at CO2-utslipp under transport reduseres betraktelig. Vinen passer spesielt godt til pasta med kjøttsaus, gryteretter og dampet torsk.

**Smaksnotater:**

Rubinrød farge. Elegant duft av moreller, kirsebær, vanilje og friske urter. Velbalansert vin med lang, god ettersmak.

<b>Årgang:</b>	2018
<b>Druetyper:</b>	70 % Corvina, 20 % Rondinella, 10 % Molinara
<b>Klassifikasjon:</b>	DOC Valpolicella Classico
<b>Vinifikasjon:</b>	Tradisjonell vinifikasjon med skinnkontakt i 10-12 dager etterfulgt av malolaktisk gjæring.
<b>Alkohol:</b>	12.5 %vol
<b>Sukker:</b>	2,5 g/l
<b>Syre:</b>	5,3 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16-18 °C
<b>Lagring:</b>	3-6 måneder på franske barriques og 3-6 måneder på flaske
<b>Holdbarhet:</b>	3 år fra angitt årgang