

VILLA
BORGHETTI

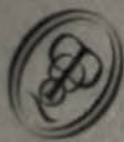
VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

Classico

PASQUA

A FAMILY PASSION



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Dal vigneto situato tra Marano e Valgatara, nel cuore della Valpolicella Classica, i grappoli più maturi di Corvina, Rondinella e Negrara vengono raccolti a mano tra settembre ed ottobre e posti ad appassire per 3 mesi nel fruttai. Dopo una lunga ed attenta fermentazione il vino viene posto in barriques di rovere francese, ed una piccola parte in tonneaux. L'Amarone Villa Borghetti è espressione del suo territorio: al naso è ampio, con intensi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato e tostatura e note dolci di vaniglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici, sul finale sprigiona note di appassimento.

Soave DOC Classico

Nasce sulle colline della zona classica del Soave. Le uve Garganega e Trebbiano vengono vinificate tradizionalmente dopo la fermentazione, il vino rimane a lungo sui lieviti per esaltare i profumi e la struttura. Il vino risulta di un colore giallo paglierino, con sentori di frutta a polpa gialla come la mela golden e la pesca bianca e delicate note floreali. Al palato è fresco, sapido e ben equilibrato.

Soave DOC Classico

It comes from the hills of the historic Soave Classico zone. The Garganega and Trebbiano di Soave grapes undergo traditional white wine vinification, and after fermentation the wine remains for a long time on its lees in order to enhance its aromas and structure. The wine is straw yellow in colour, with fruity fragrances reminiscent of Golden Delicious apples and white peaches, as well as delicate floral notes. On the palate it is fresh, tangy and well-balanced.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

The ripest bunches of Corvina, Rondinella and Negrara in our vineyard situated between Marano and Valgatara, in the heart of the Valpolicella Classico zone, are picked by hand between September and October and then left to wither for 3 months in our drying loft. After a long, carefully controlled fermentation the wine goes into French oak barriques, and a small portion into tonneaux. The Villa Borghetti Amarone perfectly expresses its terroir: it has a broad nose, with intense, forthright scents of blackberries and cherries, spicy tones that are reminiscent of chocolate and freshly-roasted coffee, as well as sweetish vanilla-like notes. On the palate it is warm and well-balanced, with gentle tannins. On the finish the typical notes of semi-dried grapes emerge.

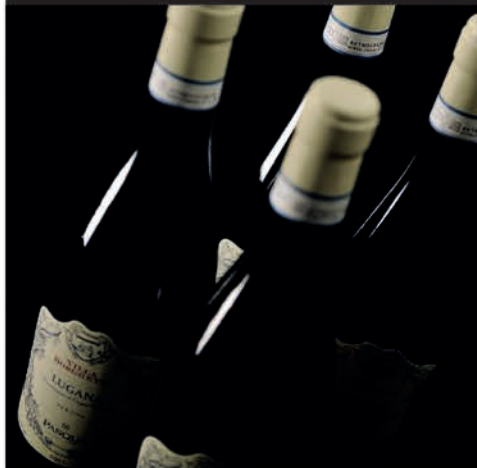


Villa Borghetti

L'artigianalità ed i sapori autoctoni dei vini tipici del veronese, come l'Amarone, il Valpolicella, il Soave ed il Bardolino, sono i protagonisti di questa collezione. Un viaggio nella tradizione dell'enologia veneta con le migliori uve provenienti dai vigneti di Villa Borghetti, nel cuore della Valpolicella classica.

Villa Borghetti

Hand-crafted style and the indigenous flavours of the typical Veronese wines such as Amarone, Valpolicella, Soave and Bardolino are the hallmarks of this line. It allows you to explore the great Veneto winemaking tradition through the finest grapes from the vineyards of Villa Borghetti, in the heart of the Valpolicella Classico zone.



Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Con la tecnica del Ripasso otteniamo la massima espressione delle uve: Corvina, Rondinella, Corvinone, e Negrara. Dopo una lunga macerazione sulle bucce, il vino riposa in acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia dell'Amarone. Qui si ottiene una rifermentazione che aumenta la struttura e l'intensità del vino. Viene poi trasferito in barriques di varie capacità per 8 mesi prima dell'assemblaggio. Affina in bottiglia per un lungo periodo. Il vino presenta aromi decisi di marasca, ma anche di mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori speziati.

Lugana DOC

Questa selezione nasce dal vitigno autoctono chiamato localmente Turbiana o Trebbiano di Lugana, coltivato a Sud del del Lago di Garda fra i paesi di Lugana e Sirmione su terreni calcareo-argillosi. Il vino viene affinato in acciaio per mantenere integre la propria freschezza e le caratteristiche organolettiche. Si presenta di colore giallo paglierino, al naso si distinguono aromi che ricordano la frutta fresca e delicate note floreali. In bocca è leggermente sapido e bilanciato da una buona acidità.

Lugana DOC

This special selection is made from an indigenous variety called Trebbiano di Lugana (known locally as Turbiana), grown to the south of Lake Garda between the little towns of Lugana and Sirmione on limestone/clay soils. The wine matures in stainless steel in order to keep its freshness and distinctive taste characteristics intact. It is straw yellow in colour. On the nose one finds aromas of fresh fruit as well as delicate floral notes, and on the palate it displays slightly tangy fruit, well balanced by good acidity.

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Using the Ripasso technique, we obtain the maximum expression of the Corvina, Rondinella, Corvinone and Negrara grapes. After long maceration on the skins, the wine remains in stainless steel until February before being pumped over the pomace from the vinification of the Amarone. This causes a new fermentation, which increases the body and intensity of the wine. It is then transferred into barrels of various sizes for 8 months prior to the final blend being prepared. After bottling, it undergoes another long period of maturation. The wine displays assertive aromas of morello cherries, but also of blueberries and currants, which give way to notes of liquorice and spicy hints.

Fhior Rosso Veneto IGT

Fhior è ispirato dal tradizionale metodo di "appassire" le uve dopo la raccolta, per la produzione dell'Amarone della Valpolicella. Un vino più moderno e fruttato prodotto utilizzando sia uve autoctone, come la Corvina, uva principale per la produzione dell'Amarone, sia uve internazionali come il Merlot, che con l'appassimento è ancor più morbido e fruttato. Il colore è rosso rubino, al naso intenso con spiccate note di frutti rossi. In bocca è caldo, rotondo, morbido e avvolgente con tannini vellutati.

Valpolicella DOC Classico

Dai vigneti Villa Borghetti si ottiene anche un Valpolicella tradizionale, in cui viene mantenuto il tipico assemblaggio di uve tra cui la Molinara che conferisce freschezza al vino insieme alla più intensa e tannica uva Corvina. Il vino, subisce diversi rimontaggi durante la vinificazione per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti nella buccia e dei tannini, prima di affinare in legno per 5/6 mesi. Il vino è fresco con profumi che ricordano i frutti rossi come ribes e lampone. Al palato è di buona struttura, rotondo e ben equilibrato con note di frutta rossa.

Bardolino DOC Classico

Nasce da vigneti situati sulla sponda sud orientale del Lago di Garda. Qui le tradizionali uve Corvina, Rondinella e Molinara, che crescono su terreni ghiaiosi di origine morenica, esprimono sentori più freschi e fruttati rispetto alla zona della Valpolicella. Per mantenere fragranti ed integre queste caratteristiche il vino viene vinificato tradizionalmente e affina in serbatoi di acciaio inox per 5/6 mesi. Il colore è rubino vivace, al palato è fresco, con deliziosi aromi fruttati che ricordano marasche e ribes e tannini morbidi.

Bardolino Chiaretto DOC Classico

Nasce nella zona collinare a sud-est del Lago di Garda, in prossimità dei comuni di Bardolino e Costermano. È il rosato per eccellenza del Nord Italia, il vino dell'estate, fresco ma senza trascurare struttura e sapore. Di colore rosa cerasuolo, ha delicati profumi fruttati che ricordano la ciliegia ed i frutti rossi. Il perfetto equilibrio tra freschezza e acidità, lo rende equilibrato e molto gradevole al palato.



Fhior Rosso Veneto IGT

Fhior is produced with the ancient traditional technique of semi-drying ("appassire") the grapes following the Pasqua family has sought to create a more modern, fruity wine by this method, using both indigenous grapes such as Corvina, (the principal variety for the production of Amarone) and international ones like Merlot, which becomes even sweeter and fruitier when dried. Its colour is ruby-red and it has an intense bouquet, with pronounced red fruit notes. On the palate it is warm, mellow, rounded and mouth-filling, with velvety tannins.

Valpolicella DOC Classico

From the Villa Borghetti vineyards we also obtain a traditional Valpolicella, in which we maintain the typical grape mix including Molinara, which confers freshness to the wine, and the more intense and tannic Corvina grape. The wine is pumped over the skins several times during vinification in order to favour the extraction of their colouring substances and tannins, before maturing in wood for 5-6 months. The wine is fresh, with scents that recall red fruits such as redcurrants and raspberries. On the palate it is well-structured, rounded and harmonious, with evident red fruit notes.

Bardolino DOC Classico

It comes from vineyards lying on the south-eastern shore of Lake Garda. Here the traditional Corvina, Rondinella and Molinara grapes, which grow on gravelly soils of glacial origin, display fresher and fruitier sensations than in the Valpolicella zone. In order to keep these fragrant characteristics intact the wine undergoes a traditional vinification before maturing in stainless steel tanks for 5-6 months. Its colour is a lively ruby red and it is fresh on the palate, with soft tannins and a delicious fruitiness that recalls morello cherries and currants.

Bardolino Chiaretto DOC Classico

It comes from the hilly zone to the south-east of Lake Garda, in the vicinity of the communes of Bardolino and Costermano. This is the rosé of Northern Italy par excellence: an ideal wine for summer, fresh but not lacking in structure and flavour. An attractive cherry pink, it has delicate fruity aromas that are reminiscent of cherries and other red fruits. It displays a perfect balance between fresh fruit and acidity, making it very harmonious and enjoyable on the palate.

VILLA BORGHETTI



VIA BELVEDERE, 135 - I - 37131 LOC. SAN FELICE - VERONA, ITALIA - TEL +39 045 8432111 - FAX +39 045 8432211
WWW.PASQUA.IT - INFO@PASQUA.IT