



BORGO DEI CILIEGI



BORGO DEI CILIEGI

Borgo dei Ciliegi: un mosaico di denominazioni che esaltano terroir unici, vitigni autoctoni e internazionali.

Il nostro progetto: lavoriamo insieme a viticoltori che condividono il nostro stesso rispetto del territorio e dell'ambiente per offrire vini che rappresentino al meglio la nostra regione.

Dal **lago di Garda** con il suo **Chiaretto** al **Pinot Grigio** delle Venezie, passando per le grandi denominazioni del veronese **Valpolicella** e **Soave**, fino alla **Corvina** e **Garganega**, i vini di Borgo dei Ciliegi sono moderni e innovativi, e si distinguono per eleganza, purezze e bevibilità.



LA GAMMA PRODOTTI



Pinot Grigio
delle Venezie DOC



Soave DOC



Garganega
Veronese IGT



Charetto di
Bardolino DOC



Corvina
Veronese IGT



Valpolicella
Superiore DOC



Amarone della
Valpolicella DCG

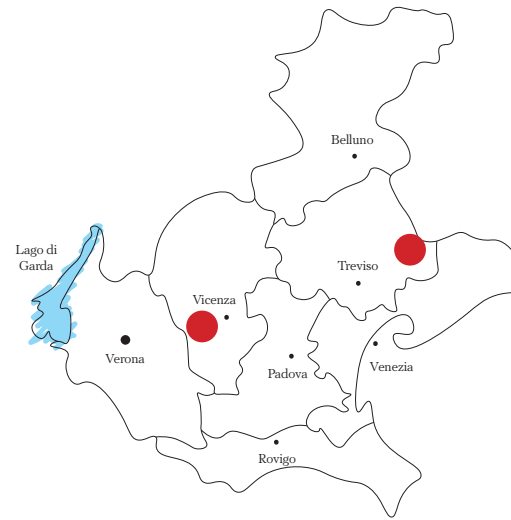
VENEZIE

Il territorio “delle Venezie” presenta storicamente un unicum microclimatico che ha permesso la produzione di vini con caratteristiche specifiche e una particolare specializzazione nella produzione del Pinot Grigio potendo in tal senso creare un’unica macroarea nota come “tre Venezie”, “Triveneto” o “delle Venezie”.

L’ampia pianura compresa tra il mare Adriatico e il fiume Po è il risultato dell’incessante lavoro di alluvioni e corsi d’acqua.

Si tratta di un areale sviluppatosi nei secoli per la deposizione sia di materiale calcareo e grossolano che di ghiaia e sabbie.

Un vasto territorio dove la vite incontra ambiente e clima ideali in grado di favorire la miglior espressione di eccellenza e tipicità del Pinot Grigio.



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.



Pinot Grigio



6°C



0,75l



12%

Il Pinot Grigio è uno dei vitigni più identitari e noti della zona di Verona e del Veneto. La nostra versione gioca sulla freschezza, mineralità e sapidità. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

Terreno: Colline moreniche con sottosuolo argilloso e calcareo

Affinamento: 4 mesi in vasca di acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino
- Profumo: intenso con sentori floreali
- Gusto: armonico e fresco

SOAVE

L'area del Soave si colloca nella zona occidentale del Veneto, nell'arco collinare orientale della provincia di Verona. Un territorio caratterizzato da un clima mite e un paesaggio collinare e vallivo con suoli di origine vulcanici con affioramenti calcarei. Garganega, Trebbiano Toscano e Chardonnay i vitigni a base della denominazione Soave, che si declina nella Soave DOC e nelle Soave Superiore DOCG e Recioto di Soave DOCG.

La forza del Soave si trova nello stretto legame che unisce il territorio al suo suolo: già nel XIX secolo i vigneti di Soave sono inseriti nel registro civile napoleonico e nel 1873 Giovanni Del Sie è il primo a definire le caratteristiche principali del terreno e come queste si declinino nel bicchiere.



SOAVE

D.O.C.



 Garganega e
Trebbiano  6°C  0,75l  12%

Soave è un piccolo borgo appena fuori Verona, dal quale nasce l'omonimo vino. Composto da Garganega e Trebbiano è un vino equilibrato e piacevole, chiude con una nota di mandorla amara, tratto distintivo della garganega. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

Sottosuolo: Argilloso

Affinamento: 4 mesi in vasca di acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Profumo:** intenso con sentori di frutta gialla
- **Gusto:** armonico, fresco e vellutato

VERONA

La provincia di Verona, con le colline e i monti Lessini, il lago di Garda e le diverse zone climatiche e geologiche, è da millenni un territorio vocato a una produzione vitivinicola ampia e variegata.

Vi si producono tutte le tipologie di vino, dai bianchi giovani e freschi ai rossi corposi, passando per gli spumanti ed i vini dolci passiti.

La Garganega è il vitigno a bacca bianca più diffuso e più identitario della zona del Veronese. Un vasto territorio dove la vite incontra ambiente e clima ideali in grado di favorire la miglior espressione di eccellenza e tipicità della Garganega Veronese.



GARGANEGA VERONESE I.G.T.



Garganega



6°C



0,75l



12%

La Garganega è il vitigno bianco principe del Veronese. La nostra versione gioca sulla freschezza, mineralità e sapidità. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

Sottosuolo: Calcareo - Argilloso

Affinamento: 4 mesi in vasca di acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** giallo paglierino scarico
- **Profumo:** fiori bianchi e frutta a polpa bianca
- **Gusto:** fresco, fruttato, minerale

LAGO DI GARDA

L'area del Bardolino si colloca nell'anfiteatro morenico del lago di Garda, sponda veneta. Clima mediterraneo e paesaggio collinare caratterizzano la zona di produzione dei vini Bardolino DOC e Bardolino Superiore DOCG, a base di Corvina Veronese e Rondinella.

Il Chiaretto di Bardolino è la tipologia di vino che traina la denominazione. Il suo nome fa riferimento alla colorazione rosa molto chiara e la più antica testimonianza del termine "chiaretto" è riportata nell'edizione veronese del dizionario dell'Accademia della Crusca del 1806.



CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C.



 Corvina,
Rondinella,
Molinara

 6°C

 0,75l

 12%

Il Chiaretto di Bardolino nasce sulle rive del lago di Garda, dove il terroir e il microclima temperato, danno origine a vini unici e identitari. Un rosè a base Corvina principalmente, con piccole parti di Rondinella e Molinara, tutti vitigni tipici del Veronese. Un vino fresco, piacevole e bevuto, ideale come aperitivo o abbinato a piatti di pesce e carne bianca.

Terreno: Colline moreniche con sottosuolo argilloso e calcareo

Affinamento: 4 mesi in vasca di acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosato
- Profumo: sentori di frutta rossa
- Gusto: sapido e armonico con sentori di frutta fresca

VERONA

La provincia di Verona, con le colline e i monti Lessini, il lago di Garda e le diverse zone climatiche e geologiche, è da millenni un territorio vocato a una produzione vitivinicola ampia e variegata.

Vi si producono tutte le tipologie di vino, dai bianchi giovani e freschi ai rossi corposi, passando per gli spumanti ed i vini dolci passiti.

Vitigno principale nella composizione delle varie tipologie di vini del Veronese (con le sue uve appassite si può ottenere ad esempio l'Amarone), il Corvina ha acquistato negli anni un'importanza sempre maggiore, dimostrata anche nelle vinificazioni in purezza. Si tratta senza dubbio del vitigno a bacca rossa più importante della provincia, particolarmente diffuso sulle sponde del Lago di Garda.



CORVINA VERONESE I.G.T.



Corvina



14°C



0,75l



12%

La Corvina è il vitigno rosso del Veronese. La nostra versione gioca sulla freschezza, mineralità e sapidità. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

Terreno: Calcareo - Argilloso

Affinamento: 4 mesi in vasca di acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosso rubino
- Profumo: fragola, ciliegia e viola
- Gusto: sapido e succoso

VALPOLICELLA

L'area vitivinicola della Valpolicella copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona, dal lago di Garda ad ovest ai Monti Lessini ad est e nord. Il paesaggio è prettamente collinare con suoli di diversa origine, tra cui suoli argillo-calcarei ed alluvionali. Il clima è generalmente continentale o sub-continentale, ma influenzato da vari fattori geografici che danno origine a diversi microclimi. Corvina, Corvinone e Rondinella sono le uve a bacca nera a base delle denominazioni Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG e Recioto della Valpolicella DOCG.

In Valpolicella tutto parla di vino: cultura, paesaggio, storia e perfino l'etimologia. Sembra infatti che il nome Valpolicella derivi dal latino "vallis polis cellae" che, tradotto letteralmente, significa "valle dalle molte cantine".



VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.



Corvina,
Corvinone,
Rondinella



14°C



0,75l



13.5%

Il Valpolicella Superiore è un vino identitario e tipico di Verona e della Valpolicella. Composto da Corvina, Corvinone e Rondinella, per essere definito “Superiore” deve effettuare almeno un anno di affinamento, in questo caso acciaio e botte grande. Il bouquet è un elegante rimando alla ciliegia e alla violetta, sorretto dalla beva agile e divertente. Abbinabile a tutti i piatti giocando con la temperatura di servizio.

Terreno: Calcareo - Argilloso

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox e 2 mesi in botti grandi, altri 3 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosso rubino intenso e profondo
- Profumo: fragoline di bosco e ribes si combinano con spezie dolci
- Gusto: vino vellutato, armonico, pieno e rotondo, ma con un'apprezzabile freschezza

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



Corvina,
Corvinone,
Rondinella



14°C



0,75l

% 15%

L'Amarone è il vino più famoso della Valpolicella ed è uno dei pochissimi vini passiti secchi. Composto da tre vitigni autoctoni della Valpolicella (Corvina, Corvinone e Rondinella), gioca sui sentori tipici della ciliegia, delle spezie e con una beva elegante. Da disciplinare l'Amarone è definito tale dopo almeno due anni di affinamento. È un Amarone dal taglio moderno, dove ricerchiamo bevibilità, eleganza ed un frutto fresco ed equilibrato. Grazie a queste caratteristiche si abbina a primi e secondi pasti.

Terreno: Calcareo - Argilloso

Affinamento: 24 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, ulteriori 3 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosso granato intenso e brillante
- Profumo: belle note di marasca e confettura sono seguite da spezie e da un delicato finale di cuoio
- Gusto: Vino pieno, morbido, potente ma delicato, con un finale lungo ed equilibrato.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.



Pinot Grigio



6°C



0,75l



12%



88 pts

Il Pinot Grigio è uno dei vitigni più identitari e noti della zona di Verona. La nostra versione gioca sulla freschezza, mineralità e sapidità. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

SOAVE D.O.C.



Garganega e
Trebbiano



6°C



0,75l



12%



90 pts

Soave è un piccolo borgo appena fuori Verona, dal quale nasce l'omonimo vino. Composto da Garganega, Trebbiano e Chardonnay è un vino equilibrato e piacevole, chiude con una nota di mandorla amara, tratto distintivo della garganega. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.

GARGANEGA VERONESE I.G.T.



Garganega



6°C



0,75l



12%

La Garganega è il vitigno bianco principe del Veronese. La nostra versione gioca sulla freschezza, mineralità e sapidità. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.


CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C.



 Corvina,
Rondinella,
Molinara

 6°C

 0,75l

 12%

 93 pts


Il Chiaretto di Bardolino nasce sulle rive del lago di Garda, dove il terroir e il microclima temperato, danno origine a vini unici e identitari. Un rosè a base Corvina principalmente, con piccole parti di Rondinella e Molinara, tutti vitigni tipici del Veronese. Un vino fresco, piacevole e beverino, ideale come aperitivo o abbinato a piatti di pesce e carne bianca.


CORVINA VERONESE I.G.T.



 Corvina

 14°C

 0,75l

 12%

La Corvina è il vitigno rosso del Veronese. La nostra versione gioca sulla freschezza, mineralità e sapidità. Un vino adatto come aperitivo e con piatti delicati.


VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.



 Corvina,
Corvinone,
Rondinella

 14°C

 0,75l

 13.5%


 90 pts

Il Valpolicella Superiore è un vino identitario e tipico di Verona e della Valpolicella. Composto da Corvina, Corvinone e Rondinella, per essere definito “Superiore” deve effettuare almeno un anno di affinamento, in questo caso acciaio e botte grande. Il bouquet è un elegante rimando alla ciliegia e alla violetta, sorretto dalla beva agile e divertente. Abbinabile a tutti i piatti giocando con la temperatura di servizio.


AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



 Corvina,
Corvinone,
Rondinella

 14°C

 0,75l

 15%

 I MIGLIORI VINI ITALIANI 93 pts

L'Amarone è il vino più famoso della Valpolicella ed è uno dei pochissimi vini passiti secchi. Composto da tre vitigni autoctoni della Valpolicella (Corvina, Corvinone e Rondinella), gioca sui sentori tipici della ciliegia, delle spezie e con una beva elegante. Da disciplinare l'Amarone è definito tale dopo almeno due anni di affinamento. È un Amarone dal taglio moderno, dove ricerchiamo bevibilità, eleganza ed un frutto fresco ed equilibrato, il legno è ben integrato e non è prevaricante. Grazie a queste caratteristiche si abbina a primi e secondi pasti.
