



# Ca' del Principe

Qualità è indice di distinzione

## A Z Z I E N D A

L'azienda agricola Ca' del Principe di Ugo Borello è situata in frazione Valdivilla di Santo Stefano Belbo. È un'impresa ad indirizzo vitivinicolo con circa 10 ettari di vigneti, la cui maggior parte è coltivata a Moscato Bianco e la superficie rimanente a Barbera, Dolcetto, Freisa, Chardonnay e Favorita. Con Ugo, il fratello Stefano, il papà Giuseppe, la mamma Clotilde collaborano gli zii Piero e Maria. L'azienda agricola coltiva i vigneti secondo la tradizione consolidata da generazioni nel rispetto della natura con basse produzioni per ettaro, con criteri di compatibilità con l'ambiente. Nel 2006 con l'inserimento di Ugo e Stefano, enotecnici, si sono venute a creare le condizioni per vinificare in azienda le proprie uve, un processo che ha determinato un notevole cambio di passo e una collocazione di pregio del prodotto finito anche sul mercato estero. La qualità intrinseca della materia prima è garantita dalla zona di provenienza delle stesse, dai metodi praticati nella coltivazione dei vigneti e confermata dai risultati organolettici che queste uve rivelano. I suoi prodotti vengono vinificati in modo tradizionale utilizzando le moderne tecnologie creando le condizioni per ottenere vini di elevata qualità.



## F I L O S O F I A

Lavoriamo la terra e i vigneti con impegno e passione per tutelare il nostro territorio e conservare le sue tipicità, secondo la nostra tradizione consolidata negli anni. Le basse produzioni per ettaro e il limitato utilizzo dei fertilizzanti e dei fitofarmaci, rispettano i criteri di compatibilità con l'ambiente pretese dai consumatori dell'Unione Europea. Appliciamo una potatura invernale corta per capo a frutto e una estiva con operazioni manuali sul ceppo (spollonatura) e sul capo a frutto (scacchiatura, sfogliatura, sfemminellatura e eventuale diradamento dei grappoli). Gli scopi fondamentali di questi sistemi di potatura consistono nell'equilibrare meglio la vegetazione della vite migliorando la produzione qualitativa delle uve. Anche in cantina abbiamo sviluppato sino ad oggi una costante evoluzione nell'ambito enologico, con particolare attenzione alla selezione dei prodotti in base alla qualità. Si lavora con il massimo rispetto delle uve mediante pressature soffici e con vinificazioni tradizionali utilizzando le moderne tecnologie. I vini rossi potrebbero dare origine ad un leggero fondo in bottiglia nel corso del tempo e questo deve essere percepito come sinonimo di genuinità del prodotto.