

IL BORRO TOSCANA

IL BORRO IGT TOSCANA 2016

“Il Borro” presenta un colore violaceo intenso, con riflessi purpurei. Il profumo è intenso, pieno, concentrato, con note di sottobosco e sentori di spezie. Il sapore è asciutto, di corpo e con tannini morbidi, consistenti e ben amalgamati, di notevole persistenza.

Le vigne hanno una densità di 4,500 piante per ettaro e si trovano tutte ad un'altezza media di 300m. s.l.m. Con il diradamento di fine agosto, ciascuna pianta produce al massimo 1 kg di uva, quindi 45 quintali di uva per ettaro, con una resa in vino di 30 hl per ettaro. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nelle vasche di vinificazione per caduta naturale. Ogni varietà viene vinificata separatamente.

Il primo giorno di fermentazione il vino è sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, in modo da ottenere da ogni kg di uva mezzo litro di vino, per aumentarne la concentrazione.

La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata in tini di acciaio a 28°C. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Immediatamente dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere di Alliers nuove; al primo travaso, che avviene dopo la fermentazione malolattica, circa nel mese di novembre, vengono fatti gli assemblaggi dei 3 vitigni. La maturazione in barriques dura 18 mesi; dopo questo periodo viene filtrato e imbottigliato. “Il Borro” resta in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Abbinamenti: Le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Il Borro si sposa bene anche con alcuni piatti asiatici e l'hamburger americano.



“ Perfezione come espressione di una precisa volontà di essere. Il Borro è questo, il vino rappresentante della tenuta, portatore della profonda intuizione di un terroir, il nostro. La migliore selezione delle uve dà vita a questo blend energico e ricercato, che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo. Il Borro è il primo nato, educato e raffinato, il vino del quale sei sempre molto soddisfatto. ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio
50% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
15% Syrah

Alcool
14,5% vol