

IL BORRO

TOSCANA

L'ESTATE 2018 SI TINGE DI ROSA
CON I VINI DE IL BORRO

Rosé del Borro IGT Toscana 2017
Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2012



*Due vini dalla piacevole freschezza, leggeri, fruttati e versatili,
ideali per accompagnare i pranzi, gli aperitivi e le cene sotto le stelle
del periodo più magico dell'anno*

S. Giustino Valdarno (AR), Luglio 2018. L'estate è il periodo dell'anno in cui tutto rallenta, perfetto per riscoprire il piacere del relax. Si moltiplicano i momenti trascorsi in compagnia degli amici e con questi anche le occasioni in cui concedersi un ottimo bicchiere di vino.

Per l'estate 2018, **Il Borro**, azienda vitivinicola toscana nel bacino del Valdarno Superiore di proprietà di Ferruccio Ferragamo, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, propone due vini dal gusto unico, ideali per rinfrescare le pause estive: **Rosé del Borro IGT Toscana Biologico 2017**, un sangiovese in purezza, fresco e fruttato e **Bolle di Borro Rosé Metodo classico 2012**, da uve sangiovese, affinato sui lieviti per 60 mesi (rispetto ai 48 delle precedenti annate); un metodo classico elegante, con un perlage fine e persistente dovuto al suo lungo affinamento.

Per i pranzi vacanzieri e gli aperitivi ideale è il **Rosé del Borro**, un vino dai sentori di fiori bianchi e frutta fresca, in grado di conquistare tutti i palati con la sua freschezza, l'equilibrata acidità e gli aromi di piccoli frutti rossi. E' ottimo per accompagnare piatti a base di pesce o primi leggeri, ma il momento clou per berlo è durante l'aperitivo a una temperatura di 10-12°.

Ideale come aperitivo ma perfetto anche a tutto pasto **Il Bolle di Borro 2012** è ottimo per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra, un vino dalla freschezza e dalla versatilità ineguagliabili, un'espressione inedita del Sangiovese che stupisce sin dal primo sorso per la sua eleganza.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di 13,50 € per il Rosé del Borro e di 45 € per il Bolle di Borro.

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEI VINI

ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2017 (BIO)

Rosé del Borro IGT Toscana è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 100% Sangiovese. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale, tramite vendemmia in cassette da 10 kg, che vengono conservate una notte in celle frigo a 5-10°C. Il giorno successivo le uve sono diraspate e convogliate in pressa dove avviene la macerazione pellicolare. Successivamente, tramite pressatura, si ottiene il mosto che, dopo chiarifica, viene fermentato alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni dopo di che verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento. Di colore rosa vivace si caratterizza per i suoi profumi. Al naso è fresco con sentori di fiori bianchi e frutta fresca. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza dovute ad una equilibrata acidità e piccoli frutti rossi. Abbinamenti consigliati: il Rosé del Borro è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce o primi piatti leggeri. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C. Alcool: 13% vol.

BOLLE DI BORRO ROSÉ METODO CLASSICO 2012

Bolle di Borro è un vino Rosé Metodo Classico da uve 100% Sangiovese maturate 60 mesi sui lieviti. Per la produzione di questo vino è stato selezionato uno specifico vigneto di Sangiovese, in un territorio fresco, con forti escursioni giorno-notte, e un'epoca di maturazione più tardiva che gli donano note di aromi freschi, giusta acidità e basso valore zuccherino.

“La particolarità delle Bolle di Borro, a partire dall'annata 2012, è stata quella di elevarsi sui lieviti per ben 60 mesi. Il Sangiovese dimostra la sua eleganza, il perlage è fine e persistente. Il naso è ricco, croccante, con note di crosta di pane e frutti; ricorda la freschezza acida del Sangiovese. In bocca ha una tessitura cremosa, avvolgente, setosa, con una vena acida, succosa, anch'essa tipica del Sangiovese” (Stefano Chioccioli, consulente enologo de Il Borro).

Consigli di degustazione: la temperatura ideale di servizio è di 10/12 gradi in bicchieri ampi.

Abbinamenti: Il Bolle di Borro è ideale come aperitivo. È ottimo anche a tutto pasto, per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra. Alcool: 12.5% vol.

IL BORRO

TOSCANA

NOTE STAMPA

La Tenuta Il Borro, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo in cui sono impegnati il figlio Salvatore Ferragamo (oggi AD de Il Borro) e la figlia Vittoria (responsabile dell'orto biologico e dei progetti speciali), si estende su di una superficie di settecento ettari, immersi nel cuore della Toscana, nel bacino del Valdarno Superiore. Di questi, 45 sono di vigneti, 40 di oliveti, 180 destinati a foraggi e seminativi, 1 ettaro ad ortaggi biologici e i restanti lasciati a silvicoltura. **L'azienda è interamente biologica dal 2015.** I 45 ettari di vigneti, in conversione bio dal 2012, situati tra i 300 e i 500 metri s.l.m., godono di condizioni pedoclimatiche uniche che permettono di dar vita a vini di qualità. Vitigni autoctoni, come il Sangiovese, ma anche vitigni della "tradizione toscana", come il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot, oggi convivono insieme, adattandosi al meglio alla variabilità dei terreni. La produzione annua totale è di 250.000 bottiglie e si suddivide nelle seguenti etichette: Bolle di Borro Rosé Metodo Classico (100% Sangiovese) - che dall'annata 2012 matura sui lieviti per 60 mesi (a differenza dei 48 delle annate precedenti), Alessandro dal Borro Igt Toscana (100% Syrah), Petruna in Anfora Val d'Arno di Sopra Doc Bio (100% Sangiovese), Il Borro Igt Toscana (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), Polissena Igt Toscana Bio (100% Sangiovese), Pian di Nova Igt Toscana Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Lamelle Igt Toscana (100% Chardonnay), Borrhiano Valdarno di Sopra Doc Bio (35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese), Rosé del Borro Igt Toscana Bio (100% Sangiovese), Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese) e Grappa del Borro Bio (100% Petit Verdot).

Per informazioni: Il Borro

press@ilborro.it

+39 (0)55.977.2921

www.ilborro.it – www.ilborrowines.it

Follow Il Borro



@ilborro @ilborrowines

And share your experience

#ilborro

#ilborrowines

#aplacelikenooother

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it