

# IL BORRO TOSCANA

IN OCCASIONE DE "LA VENDEMMIA 2018"

## I VINI DE IL BORRO IN DEGUSTAZIONE NELLE BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO A MILANO E A ROMA

*Giovedì 11 ottobre 2018, dalle ore 19.30 alle ore 21.30, Via Montenapoleone 20/4, Milano*

*Giovedì 18 ottobre dalle 19.30 alle 22.30, Via Condotti 73/74, Roma*



S. Giustino Valdarno (AR), settembre 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, partecipa anche quest'anno all'evento "La Vendemmia" di Milano e Roma.

In degustazione: Il Borro Igt Toscana Magnum 2012, Polissena Igt Toscana Magnum 2013, Rosè del Borro Igt Toscana Magnum 2017 e Lamelle Igt Toscana 2017.

A Milano giovedì 11 ottobre 2018, dalle ore 19.30 alle 21.30, nella boutique Salvatore Ferragamo Uomo, in via Montenapoleone, 20/4.

A Roma giovedì 18 ottobre 2018, dalle ore 19.30 alle 22.30, nella boutique Salvatore Ferragamo Donna, in via Condotti, 73/74.

Qualità, artigianalità, tradizione creativa, eleganza contemporanea e innovazione costituiscono i caratteri distintivi di ogni prodotto Salvatore Ferragamo così come dei vini prodotti da **Il Borro**: una prestigiosa tenuta nel cuore della Toscana.

# IL BORRO

## TOSCANA

### CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

#### IL BORRO IGT TOSCANA 2012

Il Borro IGT Toscana (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah) **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 4 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 consigliati: le specialità toscane a base di carne, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Il Borro si sposa bene anche con alcuni piatti asiatici e l'hamburger americano. Alcool: 14% vol.

#### POLISSENA IGT TOSCANA 2013

Polissena IGT Toscana è un vino ottenuto dalla pigiatura di uve 100% Sangiovese. **Presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di sottobosco e sentori di frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione dei tannini.**

La vigna da cui nasce questo vino, Politi, ha una densità di 4.500 piante per ettaro. E' la più alta della Tenuta Il Borro, a circa 350 m.s.l.m.; i terreni sono scistosi e molto drenanti. A fine agosto le piante vengono diradate e su ciascuna resta circa 1 kg. di uva. La resa per ettaro è di 45 quintali, pari a circa 30 hl di vino. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nei tini di vinificazione per caduta naturale. Il primo giorno di fermentazione il vino viene sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, così da ottenere mezzo litro di vino da ogni chilogrammo di uva. 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. Il vino viene poi travasato in barriques di rovere di Alliers di secondo passaggio, dove resta per 12 mesi e svolge la fermentazione malolattica. Dopo questo anno il vino torna nei tini di acciaio per circa un mese, per essere poi leggermente filtrato, imbottigliato e sottoposto ad un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia. Abbinamenti: le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina (e razze con habitus dolicomorfo) e cinta senese. Alcool: 13,5 % vol.

#### 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

# IL BORRO

## TOSCANA

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.

### **LAMELLE IGT TOSCANA 2017**

Il Lamelle è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 100% Chardonnay. 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 diraspa pigiate e convogliate in pressa dove avviene una pressatura soffice per evitare di estrarre composti indesiderati. Il mosto ottenuto viene chiarificato a freddo e successivamente travasato per allontanare il deposito. La fermentazione avviene 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 giallo paglierino il Lamelle si caratterizza per i suoi profumi caratteristici del vitigno. Al naso è fresco con sentori floreali e di frutta fresca a polpa gialla. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza e mineralità dovute a un'equilibrata acidità e una buona sapidità. Abbinamenti consigliati: il Lamelle è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, primi piatti leggeri oppure formaggi freschi. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C. Alcool: 12,5 % vol.

### **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), Borrigiano 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).

# IL BORRO

TOSCANA

Per informazioni: Il Borro

[press@ilborro.it](mailto:press@ilborro.it)

+39 (0)55.977.2921

[www.ilborro.it](http://www.ilborro.it) – [www.ilborrowines.it](http://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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)