

# IL BORRO

## TOSCANA

### I VINI DE IL BORRO UN REGALO DI NATALE ESCLUSIVO DAL CUORE DELLA TOSCANA

*Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2012, elegante e avvolgente*  
*Il Borro Igt Toscana Rosso 2015, "flagship wine" della Tenuta, ricercato e di grande personalità.*

S. Giustino Valdarno (AR), ottobre 2018. Per il prossimo Natale, **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:



#### **Bolle di Borro Rosé Metodo classico 2012** *La bollicina perfetta per i brindisi delle feste*

Da uve sangiovese, affinato sui lieviti per 60 mesi, un metodo classico elegante, con un perlage fine e persistente dovuto al suo lungo affinamento. Ideale come aperitivo, per dare il via ai festeggiamenti, ma perfetto anche a tutto pasto. Ottimo per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra, è un vino dalla freschezza e dalla versatilità ineguagliabili, un'espressione inedita del Sangiovese che stupisce sin dal primo sorso per la sua eleganza.



#### **Il Borro Igt Toscana Rosso 2015 – BIO** *Un grande vino per i grandi classici natalizi*

Un vino dal profumo intenso, pieno, concentrato con note di sottobosco e sentori di spezie e dal sapore è asciutto e corposo. Portatore della profonda intuizione di un terroir, quello della Doc Valdarno.

Un assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon, e Syrah, è la bottiglia ideale da aprire in occasione delle festività, e il regalo sognato da ogni wine lover. Perfetto accompagnare il grande pranzo di Natale con la famiglia e tutti i momenti di festa ed allegria che questo magico periodo porta con sé.

# IL BORRO

## TOSCANA

### DETTAGLIO DEI VINI

#### 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 prezzo medio di vendita al pubblico è di € 45-50 / bottiglia.

#### IL BORRO IGT TOSCANA ROSSO 2015 -BIO

“Il Borro” (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: 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, predilige carni provenienti da razze con habitus anacolimorfo (tipo angus).

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 40-45/ bottiglia.

# 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), 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).*

Per informazioni: Il Borro  
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  
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it