

IL BORRO TOSCANA

I VINI BIOLOGICI DE IL BORRO AL MERANO WINE FESTIVAL 2018

In degustazione:

Il Borro Toscana IGT 2015

Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra Doc 2016

10-12 novembre 2018, Kurhaus, Merano, Stand Toscana Rotunde 171



S. Giustino Valdarno (AR), ottobre 2018. **Il Borro**, azienda vitivinicola di proprietà di **Ferruccio Ferragamo**, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, sarà protagonista della 27° edizione del **Merano Wine Festival**, un appuntamento unico nel suo genere, il primo Wine Festival nato in Europa per celebrare i grandi vini e l'alta gastronomia, che si terrà dal 10 al 12 novembre 2018.

Il Borro (**Stand Toscana Rotunde 171**), offrirà in degustazione i due vini di punta dell'azienda, che hanno ricevuto la **medaglia Gold** nei "The Wine Hunter Award": **Il Borro Toscana IGT 2015 e Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra DOC 2016**, entrambi biologici.

Durante la manifestazione sarà possibile degustare anche le annate de **Il Borro 2012 e 2008**, e un'esclusiva anteprima dell'annata **2016**.

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

IL BORRO IGT TOSCANA 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).

PETRUNA IN ANFORA VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2016 (BIO)

Il Petruna in Anfora è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese e utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. La vigna da cui nasce, Casa al Coltro, ha una densità di 4.500 piante per ettaro, si colloca a circa 350 metri s.l.m. e ha terreni scistosi e molto drenanti. Le uve destinate alla produzione di questo vino vengono diradate a fine agosto lasciandone su le piante circa 1 kg al fine di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta è effettuata a mano in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C le uve vengono diraspate e gli acini selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati. Il mosto così ottenuto viene destinato alla vinificazione in anfora dove durante la fermentazione sono effettuate 5-6 follature manuali al giorno fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. Al termine di questa fase le anfore vengono colmate con vino della stessa tipologia e chiuse con un coperchio in acciaio. Il vino al loro interno rimarrà così a contatto con le bucce per almeno 12 mesi. Durante questo periodo l'interazione tra la terracotta, il vino e le bucce permettono una maturazione caratteristica che rende questo vino un prodotto unico. Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino. Al naso è complesso, con note di frutta rossa matura e aromi derivanti dall'affinamento in anfora. Il sapore è deciso con tannini equilibrati e buona acidità. Abbinamenti consigliati: Petruna in Anfora si abbina perfettamente con i piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane o di legumi. Può essere servito per accompagnare formaggi stagionati ed erborinati. Alcool: 13,5 % 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), 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 – 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