

# IL BORRO

## TOSCANA

### A SAN VALENTINO BRINDA ALL'AMORE CON BOLLE DI BORRO

*Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2012*  
*elegante ed avvolgente*  
*perfetto per il brindisi più romantico di tutto l'anno!*



**S. Giustino Valdarno (AR), febbraio 2019.** Per festeggiare San Valentino, **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 **Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2012, da uve 100% Sangiovese.**

Un elegante Metodo Classico, **affinato sui lieviti per 60 mesi**, con un perlage fine e persistente, è la bollicina ideale per accompagnare una romantica cena a lume di candela, in compagnia della vostra dolce metà.

Un'inedita espressione di Sangiovese, avvolgente e setoso, sorprende sin dal primo sorso: con Bolle di Borro brindate all'amore e rendete ancora più unico e memorabile il vostro San Valentino!

#### DETTAGLIO DEL VINO

#### BOLLE DI BORRO ROSATO METODO CLASSICO 2012

**Bolle di Borro è un vino Rosato Metodo Classico da uve 100% Sangiovese maturate 60 mesi sui lieviti.** Per la sua produzione 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” (afferma 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, 2 ettari 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 Rosato 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 Syrah Bio (100% Syrah), Il Borro IGT Toscana Rosso Bio (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), Petruna in Anfora IGT Toscana Sangiovese Bio (100% Sangiovese), Polissena IGT Toscana Sangiovese Bio (100% Sangiovese), Pian di Nova IGT Toscana Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Borrigiano Vald'Arno di Sopra Doc Bio (40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese), Rosé del Borro IGT Toscana Bio (100% Sangiovese), Lamelle IGT Toscana Chardonnay Bio (100% Chardonnay), Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese), Grappa del Borro Bio (100% Petit Verdot) e Grappa del Borro Riserva Bio (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah).*

Per informazioni: Il Borro  
press@ilborro.it  
+39 055 9772921

[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