

I VINI DE IL BORRO
UN REGALO DI NATALE UNICO E PREZIOSO

*Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013, elegante ed avvolgente
Il Borro IGT Toscana Rosso 2016, il pluripremiato "flagship wine" della Tenuta*



S. Giustino Valdarno (AR), novembre 2019. 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 grandi vini da abbinare ai tipici menu natalizi o come regalo di Natale.

Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013

Una bollicina originale e di grande finezza, un'espressione inedita del Sangiovese che stupisce sin dal primo sorso. Perfetta per dare un tocco di eleganza e personalità alle tavole natalizie.

Il Borro IGT Toscana Rosso 2016 – Bio

Un vino dal carattere inconfondibile, un assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon, e Syrah, portatore della profonda intuizione di un *terroir* unico, quello del Valdarno. Ottimo per accompagnare il menu di Natale

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BOLLE DI BORRO ROSATO METODO CLASSICO 2013

Bolle di Borro è un vino Rosato Metodo Classico da uve 100% Sangiovese che matura 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.

Bolle di Borro quest'anno ha ottenuto il riconoscimento della “Corona” dalla guida “I ViniBuoni d'Italia” del Touring Club Italiano.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €45,00.

IL BORRO IGT TOSCANA ROSSO 2016 (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. Alcool: 14.5% vol.

Il vino simbolo de Il Borro quest' anno ha ottenuto **il consenso unanime dalla più influente critica enologica italiana ed internazionale**: tra questi i “Tre Bicchieri” del Gambero Rosso; i Quattro Tralci della guida Vitae dell'associazione italiana sommelier, **96+/100 punti di Robert Parker** e **96/ 100 punti di James Suckling**.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 50,00.

IL BORRO

TOSCANA

NOTE STAMPA

Il Borro, la tenuta dal 1993 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 del Borro e dei progetti speciali), si estende nel bacino del Valdarno Superiore su di una superficie di 1100 ettari immersi nel cuore della Toscana.

Fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, Il Borro fa parte dell'Associazione Relais & Châteaux e comprende: un borgo medievale interamente restaurato che ospita al suo interno 38 eleganti e raffinate suite; due lussuose ville – Dimora Storica e Villa Casetta – e le 20 suite de Le Aie del Borro. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono “I Borrigiani”, cinque casali gestiti con la formula dell'agriturismo. E ancora, due ristoranti: l'Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistro, sotto la guida dell'executive chef Andrea Campani; la Spa La Corte e la Galleria Vino & Arte.

Parte importante della Tenuta sono la cantina e gli 85 ettari di vigneti dai quali si producono pregiati vini (12 etichette di cui 10 interamente biologiche); 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 IGT Toscana Sangiovese in Anfora 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). La tenuta comprende anche 29 ettari di uliveti e un frantoio di proprietà per la produzione di un eccellente olio extra vergine d'oliva; un orto biologico e 30 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà.

Per informazioni: Il Borro

press@ilborro.it
+39 055 9772921

www.ilborro.it
Follow Il Borro



@ilborro

And share your experience

#ilborro

#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
Costanza Giustiniani Cell. + 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it