

# IL BORRO TOSCANA

## UN SAN VALENTINO DI PASSIONE E DOLCEZZA CON IL BORRO

### Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2013 e Grappa del Borro Riserva (Bio)

Una coppia sorprendente, dolce e decisa al tempo stesso!

**S. Giustino Valdarno (AR), febbraio 2020.** In occasione della festa di San Valentino, l'azienda vitivinicola **Il Borro** di Ferruccio Ferragamo, interamente biologica dal 2015 e dedita al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema, propone **Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2013 e la Grappa del Borro Riserva (Bio)**, perfetti per celebrare l'appuntamento dell'anno con l'Amore.

### VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2013



Sono solo le migliori uve Sangiovese accuratamente selezionate che, attraverso un lento e delicato processo naturale come quello che contraddistingue le relazioni più sincere e durature, danno vita a questo inebriante nettare. È ideale da sorseggiare sul finale di una cena romantica, servito con pasticceria secca o un fresco gelato alla crema.

### GRAPPA DEL BORRO RISERVA - (BIO)



Ottenuta da vinacce di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, è caratterizzata da un color ambra tenue e dall'aroma di liquirizia, tabacco e miele che avvolge il palato. Grappa del Borro Riserva accompagnata da un pregiato cioccolato fondente, scalderà l'atmosfera rendendola ancora più magica e romantica.

In linea con l'impegno all'eco-sostenibilità e alla salvaguardia dell'ambiente che contraddistingue la Tenuta, Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2013 e Grappa del Borro Riserva (Bio) vengono proposte in **eleganti cofanetti in carta certificata FSC e fibre provenienti da foreste controllate**, dove vengono rispettati standard ambientali, sociali ed economici.

# IL BORRO

## TOSCANA

### DETTAGLIO DEI VINI

#### VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2013

Il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese) è un vino fortemente radicato nella cultura Toscana. Da sempre le aziende riservano le loro uve migliori per la produzione di questo nettare. Ancora oggi al Borro, questo vino è prodotto seguendo nei dettagli gli antichi dettami. Le uve 100% Sangiovese sono scelte a settembre, attraverso la selezione manuale dei migliori grappoli. In seguito, questi vengono trasportati nell'appassitoio, dove vengono appesi uno ad uno su appositi graticci e dove rimarranno fino alla prima metà di dicembre. Una volta raggiunto il grado di appassimento necessario, l'uva viene pressata per ottenere un prezioso mosto che viene decantato e poi travasato nei caratelli di rovere e di castagno. Il vino attraversa una lunga fermentazione naturale ed è pronto non prima di 5 anni di maturazione in legno, quando viene accuratamente travasato, decantato ed imbottigliato senza filtrazione per non perdere niente della ricchezza di questo prodotto naturale. Alla vista si presenta con un colore ambrato e intenso con riflessi ramati. Al naso si individuano note di albicocche e prugne secche contornate da sfumature di mallo di noce, nocciola e cioccolato. Dolce, ricco, ben equilibrato al palato, rimanda ancora a frutta secca con richiami a spezie, erbe di campo ed un finale di agrumi maturi. Abbinamenti consigliati: si abbina a formaggi stagionati e pasticceria secca oppure con un fresco gelato alla crema. Ottimo anche come vino da meditazione, da bere a fine pasto accompagnato da un buon sigaro. Alcool: 14 % vol.

#### GRAPPA DEL BORRO RISERVA - MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH (BIO)

La Grappa Riserva de Il Borro è ottenuta esclusivamente da vinacce di uve destinate alla produzione del vino Borro prodotte all'interno dell'azienda. Poche ore dopo la svinatura vengono inviate alla distilleria di fiducia Nannoni a cui è affidata la delicata fase di distillazione. Questa avviene con metodo discontinuo artigianale con taglio di testa e coda manuale ad ogni cotta. Successivamente la grappa viene travasata in barriques di rovere francese, dove in precedenza era stato fatto maturare il vino Il Borro, per 18 mesi. La grappa di presenta di un colore ambra tenue. Al naso è intensa e complessa, si possono distinguere sentori di liquirizia, tabacco, miele e una gradevole sensazione di dolcezza. All'assaggio è morbida e avvolgente con un finale lungo e persistente che rispecchia le sensazioni avute all'olfatto. Abbinamenti consigliati: si consiglia di degustarla ad una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato. Da bere a fine pasto accompagnata da cioccolato fondente o da un buon sigaro. Può essere bevuta anche da sola come liquore di meditazione. Alcool: 42% vol.

# 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 – 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. 02 36586889  
Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it;  
Anna Volpicelli Cell: +39 331 7491820 – E-mail: annavolpicelli@fcomm.it;  
Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it;  
Costanza Giustiniani Cell: +39 333 8164127 – E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it.