

# IL BORRO

TOSCANA

## UN BRINDISI SPECIALE A TUTTE LE MAMME CON ROSÉ DEL BORRO



*S. Giustino Valdarno (AR), maggio 2020.* In occasione della “Festa della Mamma” **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 **Rosé del Borro IGT Toscana 2019 (BIO)**, perfetto per un brindisi in onore di tutte le mamme.

Un vino ottenuto da uve Sangiovese che evoca i profumi dei fiori bianchi e della frutta fresca: un bouquet di emozioni che evoca l’amore materno. Di colore rosa limpido, al palato regala una piacevole sensazione di vivacità dovuta ad un’equilibrata acidità e alle note di piccoli frutti rossi.

Rosé del Borro è ideale da sorseggiare durante l’aperitivo e ottimo per accompagnare un *light lunch* con piatti a base di pesce.

### DETTAGLI DEL VINO

#### ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2019 (BIO)

Rosé del Borro IGT Toscana è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 100% Sangiovese. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale tramite vendemmia in cassette da 10 kg che vengono conservate una notte in celle frigo a 5-10°C. Il giorno successivo le uve sono diraspa pigiate e convogliate in pressa dove avviene la macerazione pellicolare. Successivamente, tramite pressatura, si ottiene il mosto che, dopo chiarifica, viene fermentato alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d’acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni dopo di che verrà travasato e preparato per l’imbottigliamento. Di colore rosa vivace si caratterizza per i suoi profumi. Al naso è fresco con sentori di fiori bianchi e frutta fresca. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza dovute ad una equilibrata acidità e piccoli frutti rossi. Abbinamenti consigliati: il Rosé del Borro è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce o primi piatti leggeri. Il momento ideale per berlo è durante l’aperitivo alla temperatura di 10-12°C. Alcool: 13% 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 Valdarno di Sopra DOC Sangiovese in Anfora 2018 - 100% Sangiovese (BIO), Polissena Valdarno di Sopra DOC Sangiovese 2017 - 100% Sangiovese (BIO), 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:

[press@ilborro.it](mailto:press@ilborro.it)

+ 39 366.7704851

[www.ilborrowines.it](http://www.ilborrowines.it)

[www.ilborro.it](http://www.ilborro.it)

Follow Il Borro



@ilborrowines @ilborro

And share your experience

#ilborro #ilborrowines

#aplacelikenooother

Ufficio stampa

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 – Milano

Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829 E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127 E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. +393805432134 E-mail: leilacaramanico@fcomm.it