

IL BORRO
TOSCANA

ALLA 51° EDIZIONE DI VINITALY (Pav.9 Stand C 16)

IL BORRO

PRESENTA I SUOI VINI BIOLOGICI

Petruna 2015
Borragiano 2015
Rosè del Borro 2016

I vini in degustazione

Alessandro dal Borro 2012
Bolle di Borro 2011
Il Borro 2013
Polissena 2013
Pian di Nova 2014
Lamelle 2016
Vinsanto 2010

9-12 Aprile 2017
Viale del Lavoro, 8 - Verona

S. Giustino Valdarno (AR), 8 aprile 2017. Il Borro, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo e Salvatore Ferragamo (oggi AD de Il Borro), **alla 51° edizione di Vinitaly presenta i suoi nuovi vini biologici: Borragiano 2015, Petruna 2015 (il primo vino in anfora dell'azienda), Rosè del Borro 2016**, espressione del percorso di conversione biologica dei vigneti avviato nel 2012.

Dal 2012 è iniziata la gestione dei vigneti secondo il metodo biologico, con l'inserimento di procedure biodinamiche volte ad aumentare la sostenibilità del prodotto.

Tutta l'azienda è biologica dal 2015.

Con l'annata 2015 infatti sono entrati in produzione i vini biologici: **Borragiano è il primo, a cui segue Petruna 2015, il primo vino in anfora dell'azienda.** Con l'annata 2016 entra in produzione **Rosè del Borro 2016.**

Allo stand Pav. 9 C 16 saranno offerti in degustazione anche i seguenti vini:

- Alessandro dal Borro 2012
- Bolle di Borro 2011
- Il Borro 2013
- Polissena 2013
- Pian di Nova 2014
- Lamelle 2016
- Vinsanto 2010

LE NOVITA' DE IL BORRO A VINITALY

PETRUNA

100% Sangiovese

Petruna è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese ed utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. 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. Petruna 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.

BORRIGIANO VALDARNO DI SOPRA DOC

35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese

"Borrignano" Valdarno di Sopra Doc è il primo vino dell'azienda a denominazione Valdarno di sopra DOC e con certificazione Biologica. Nel bicchiere si presenta di un rosso rubino vivace con riflessi purpurei, i suoi profumi sono intensi con note di frutta rossa fresca che ricordano la ciliegia cerasa. La sua complessità è rimarcata da sentori di spezie tipici del ginger e del pepe bianco. Al gusto si confermano le prime impressioni che sono accompagnate da una piacevole sensazione di freschezza data dalla sua acidità. I tannini sono eleganti e lasciano la bocca pulita e in armonia.

ROSE' DEL BORRO IGT TOSCANA BIOLOGICO

100 % Sangiovese

Di colore rosa vivace il Rosé del Borro 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. Fruttato e piacevole nella sua freschezza, il Rosè del Borro è tra i più esuberanti dei vini della tenuta.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE A VINITALY

ALESSANDRO DAL BORRO IGT TOSCANA

100% Syrah

"Alessandro Dal Borro" Igt Toscana racconta la storia de Il Borro, quella di un territorio e degli uomini che lo vivono. È frutto della grande passione di Ferruccio Ferragamo per Il Borro e per una delle varietà più rappresentative del suo terroir il "Syrah". Presenta un colore profondo, intenso e scuro, con note violacee. Il bouquet mostra subito la complessità di questo vino unico: intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi frutti, segue un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde e nero e balsamico. In bocca è ricco, complesso, potente, equilibrato con tannini eleganti. Il finale è lungo, speziato.

BOLLE DI BORRO ROSE' METODO CLASSICO

"Bolle di Borro" è un vino **Rosé Brut Metodo Classico** da uve 100% Sangiovese maturate 48 mesi sui lieviti. Bolle di Borro si presenta con un colore rosa buccia di cipolla, rosa antico vivo e brillante con delle bollicine fini e persistenti che denotano la lunga permanenza sui lieviti e la grande qualità. Naso dritto e lineare, un frutto fresco e croccante, piccoli frutti rossi si vanno a fondere su note di boisé. Scorza di agrumi canditi sul finale. La bocca è secca e di grande fattura. Una media avvolgenza, lascia spazio a freschezza e sapidità che insieme donano lunghezza gustativa con ricordi di piccoli frutti rossi e agrumi canditi. Piacevolezza e pulizia, rendono il vino affascinante.

IL BORRO IGT TOSCANA

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot

"Il Borro" Igt Toscana 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.

Il Borro è il vino rappresentante della tenuta, portatore della profonda intuizione di un terroir. La migliore selezione delle uve dà vita a questo blend energetico e ricercato, che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo.

POLISSENA IGT TOSCANA

100% Sangiovese

“Polissena” Igt Toscana presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo intenso, con note di sottobosco e sentori di frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione dei tannini.

Il Polissena è un atto d’amore verso la toscana, verso uno dei suoi vitigni più caratteristici: il sangiovese. Dona le sensazioni intense di chi ha carattere, sorprendendo però con quel suo inaspettato equilibrio. È il figlio ribelle dal quale assapori, inattese, vere emozioni. Coinvolgente ma sempre discreto, mai invadente, nel pieno rispetto di chi beve.

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA

75% Syrah, 15% Sangiovese

Il **“Pian di Nova” Igt Toscana** nel bicchiere presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso ha un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa ed un finale speziato. Il sapore è morbido e avvolgente con tannini sempre presenti ma mai invasivi. Tutte le componenti del Pian di Nova risultano essere in un buon equilibrio che lo rendono un vino versatile che non ci stancheremo mai di bere.

Pian di Nova è un vino schietto, con quella sua spiccata morbidezza capace di non tradire mai le premesse fatte.

LAMELLE IGT TOSCANA

100% Chardonnay

Il **“Lamelle” Igt Toscana** di colore giallo paglierino si caratterizza per i suoi profumi caratteristici del vitigno. Al naso è fresco con sentori floreali e frutta fresca a polpa gialla. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza e mineralità dovute ad una equilibrata acidità e una buona sapidità. Fruttato e piacevole nella sua freschezza, il Lamelle è l’ultimo nato, il più esuberante nel suo essere l’unico bianco tra i vini dell’azienda.

OCCHIO DI PERNICE VINSANTO DEL CHIANTI

100% Sangiovese

Il **Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice** 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.

La Tenuta Il Borro, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio e Salvatore Ferragamo (oggi AD de Il Borro), si estende su 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 silvi cultura.

I 45 ettari di vigneti, 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 180.000 bottiglie e si suddivide nelle seguenti etichette: Bolle di Borro Rosé Metodo Classico (100% Sangiovese), Il Borro Igt Toscana (50% Merlot, 35% Cabernet, 10% Syrah, 5% Petit Verdot), Alessandro dal Borro Igt Toscana (100% Syrah), Polissena Igt Toscana (100% Sangiovese), Pian di Nova Igt Toscana (75% Syrah, 25% Sangiovese), Lamelle Igt Toscana (100% Chardonnay), Occhio di Pernice Vinsanto del Chianti (100% Sangiovese), e i vini biologici: Borrhigiano Valdarno di Sopra Doc (35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese), Petruna (100% Sangiovese), Rosé del Borro Igt Toscana Biologico (100% Sangiovese).

Per informazioni: Il Borro press@ilborro.it

Ufficio Stampa

Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti +39 366 7062302 e-mail francescapelagotti@fcomm.it,
Laura Marangon +39 347 3754169 e-mail lauramarangon@fcomm.it