

IL BORRO
TOSCANA

**UN'ESTATE IN ROSA CON IL
ROSE' DEL BORRO
BIOLOGICO
IGT TOSCANA 2016**

*Un vino esuberante, fruttato e piacevole nella sua freschezza,
ideale per aperitivi e lunch estivi*



S. Giustino Valdarno (AR), giugno 2017. Per l'estate 2017 Il Borro, azienda vitivinicola nel cuore della Toscana di proprietà di Ferruccio Ferragamo, propone **Rosé del Borro, Biologico Igt Toscana 2016**: un vino fruttato, 100% Sangiovese, fresco e tra i più esuberanti della produzione dell'azienda.

Di colore pesca 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.

È ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 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.

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°.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di 12,50 €.
Rosé del Borro è disponibile anche sull'e-commerce aziendale:

<http://www.ilborrowines.it/negozio/>

Rosé del Borro fa parte, insieme agli altri due vini biologici dell'azienda (Borragiano: 35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese e Petruna: 100% Sangiovese vinificato in anfora), del percorso di conversione biologica dei vigneti avviato nel 2012, anno in cui è iniziata la gestione dei vigneti secondo il metodo biologico, con l'esclusione dei prodotti chimici e l'inserimento di procedure biodinamiche volte ad aumentare la sostenibilità del prodotto.

Tutta l'azienda, con una estensione di circa 700 ettari, è biologica ed ecosostenibile dal 2015.

IL BORRO TOSCANA

*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 della produzione biologica e dei progetti speciali), 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: Borrigiano 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