

IL BORRO  
TOSCANA

**OTTIMI I PUNTEGGI PUBBLICATI DA ROBERT PARKER  
SU I VINI DE IL BORRO**

**ECCELLONO:**

**ALESSANDRO DAL BORRO 2012: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2013: 95 PUNTI**

**IL BORRO 2009: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2007: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2006: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2004: 95 PUNTI**



**S. Giustino Valdarno (AR), giugno 2017. Pubblicati su Robert Parker i punteggi di Monica Larner sui vini de Il Borro**, azienda vitivinicola nel cuore della Toscana di proprietà di Ferruccio Ferragamo e Salvatore Ferragamo (oggi AD de Il Borro).

Risultati ottimi che confermano il percorso di eccellenza che l'azienda, interamente **biologica ed ecosostenibile dal 2015**, sta perseguendo.

**ALESSANDRO IL BORRO 2012: 94 PUNTI**

**BOLLE DI BORRO 2011: 91 PUNTI**

**IL BORRO 2013: 95 PUNTI**

**IL BORRO 2012: 91 PUNTI**

**IL BORRO 2010: 93 PUNTI**

**IL BORRO 2009: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2008: 91 PUNTI**

**IL BORRO 2007: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2006: 94 PUNTI**

**IL BORRO 2005: 90 PUNTI**

**IL BORRO 2004: 95 PUNTI**

**IL BORRO 2003: 88 PUNTI**

**IL BORRO 2002: 87 PUNTI**

**IL BORRO 2001: 85 PUNTI**

**IL BORRO 2000: 89 PUNTI**

**IL BORRO 1999: 92 PUNTI**

In particolare **Il Borro Igt Toscana** (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot), vino icona dell'azienda e portatore della profonda intuizione del suo terroir, ha raggiunto un punteggio molto alto: **95 punti le annate 2013 e 2004 e 94 punti per le annate 2009, 2007 e 2006**.

La migliore selezione delle uve dà vita a questo blend energetico e ricercato, che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo.

Ottimo risultato anche per **Alessandro dal Borro Igt Toscana** (100% Syrah): **94 punti con l'annata 2012**. Questo vino è frutto della grande passione di Ferruccio Ferragamo per Il Borro e per una delle varietà più rappresentative del suo terroir: il "Syrah". Una costante attività in vigna e la cura nella selezione varietale, hanno portato, grazie anche alla guida dell'enologo Stefano Chioccioli e del supporto di Salvatore Ferragamo - figlio di Ferruccio Ferragamo e Ad del Borro -, alla nascita di un grande vino: un prodotto che ricorda, nelle sue caratteristiche organolettiche, la nobiltà e la grandezza del personaggio storico della tenuta da cui prende il nome.

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

*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](mailto: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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it),  
Laura Marangon +39 347 3754169 e-mail [lauramarangon@fcomm.it](mailto:lauramarangon@fcomm.it)