IL BORRO
TOSCANA

IN OCCASIONE DELL'EVENTO "LA VENDEMMIA" 2017

I VINI DE IL BORRO

IN DEGUSTAZIONE A MILANO
NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO DONNA

Giovedì 12 ottobre 2017, dalle ore 19.30 alle ore 21.30, Via Montenapoleone 3

PER LA PRIMA VOLTA, IN DEGUSTAZIONE ANCHE A ROMA
NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO DONNA

Giovedì 19 ottobre 2017, dalle ore 19.30 alle ore 21.30, Via Condotti 73

S. Giustino Valdarno (AR), ottobre 2017. Il Borro, azienda vitivinicola nel cuore della Toscana di proprietà di Ferruccio Ferragamo**,** partecipa all'evento "La Vendemmia" di Montenapoleone e alla prima edizione de "La Vendemmia" di Via Condotti e Piazza di Spagna a Roma.
In degustazione: **Il Borro Igt Toscana Magnum 2010 (94 punti James Suckling e 93 punti Robert Parker), Polissena Igt Toscana 2013 (92 punti da James Suckling e Wine Spectator) e Lamelle Igt Toscana 2016.**

A Milano giovedì 12 ottobre 2017, dalle ore 19.30 alle 21.30, nella boutique **Salvatore Ferragamo Donna**, in via Montenapoleone, 3.

A Roma giovedì 19 ottobre 2017, dalle ore 19.30 alle 21.30, nella boutique **Salvatore Ferragamo Donna**, in via Condotti, 73.

Qualità, artigianalità, tradizione creativa, eleganza contemporanea e innovazione costituiscono i caratteri distintivi di ogni prodotto Salvatore Ferragamo così come dei vini prodotti da **Il Borro**: una meravigliosa tenuta toscana, di circa 700 ettari, **ecosostenibile e certificata biologica dal 2015.**

CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

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 energico e ricercato, che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo.

IL BORRO
TOSCANA

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.

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.

L'evento "La Vendemmia", che trae ispirazione dalle Vendanges parigine dell'Avenue Montaigne, si svolge ogni anno a Milano nel Quadrilatero della Moda. Quest'anno, per la prima volta, la manifestazione sbarcherà anche nella Capitale, in Via Condotti e Piazza di Spagna.
Le boutiques che aderiscono all'iniziativa ospitano un'azienda vinicola di eccellenza italiana o internazionale, con l'intento di creare un'indimenticabile esperienza all'insegna del savoir vivre italiano.

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
Sonia Gambino +39 342 0686448 e-mail soniagambino@fcomm.it