

**I VINI DE IL BORRO AL MERANO WINE FESTIVAL 2017  
E IN PROGRAMMA DOMENICA UN'ESCLUSIVA MASTERCLASS DE IL BORRO**

*In degustazione:*

***Il Borro Toscana IGT 2013***

*11-14 novembre 2017, Kurhaus, Merano, Toscana Rotunde 167*

***Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra Doc 2015***

*10-14 novembre 2017, Kurhaus, Merano, Toscana Rotunde 167*

***Un'esclusiva verticale di 8 annate de Il Borro  
tra le "Charity Wine Masterclass" in programma  
12 novembre 2017 h 11.00 - Hotel Terme di Merano***

***Petruna Anfora 2015 sarà in degustazione anche all'interno di "Bio&Dynamica"  
Venerdì 10 novembre - Sala Sissi 89***

S. Giustino Valdarno (AR), ottobre 2017. **Il Borro**, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo, sarà protagonista della 26° edizione del **Merano Wine Festival**, un appuntamento unico nel suo genere, il primo Wine Festival nato in Europa per celebrare i grandi vini e l'alta gastronomia dal **10 al 14 novembre 2017**.

Il Borro (**Toscana Rotunde 166**), offrirà in degustazione i due vini di punta dell'azienda, che hanno ricevuto la medaglia Gold nei "The Wine Hunter Award": **Il Borro Toscana IGT 2013** e **Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra DOC 2015**, primo vino vinificato in anfora 100% biologico. Durante la manifestazione sarà possibile degustare anche le annate de Il Borro **2004** e **2014**.

- Tra le Charity Wine Masterclass **domenica 12 novembre dalle ore 11.00 alle ore 12.30**, all'**Hotel Terme di Merano**, si terrà un'esclusiva **verticale di 8 annate** (dal 2006 al 2013) de **Il Borro Toscana IGT**. A guidare la degustazione, **Gianni Fabrizio**, curatore della "Guida ai vini d'Italia" del **Gambero Rosso** e **Stefano Chioccioli**, consulente enologo dell'azienda. Il ricavato degli ingressi sarà devoluto, come tutti gli anni, al Gruppo Missionario di Merano per la realizzazione di un progetto specifico in Africa.
- **Venerdì 10 novembre**, sarà possibile degustare **Petruna Anfora 2015** anche all'interno di "Bio&Dynamica" - Sala Sissi, 89.

## **DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE**

### **PETRUNA ANFORA VALDARNO DI SOPRA DOC 2015**

Il Petruna Anfora è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese ed utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. La vigna da cui nasce, Casa al Coltro, ha una densità di 4.500 piante per ettaro, si colloca a circa 350 metri s.l.m. ed ha terreni scistosi e molto drenanti. Le uve destinate alla produzione di questo vino vengono diradate a fine agosto lasciandone su le piante circa 1 kg al fine di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta è effettuata a mano in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C le uve vengono diraspate e gli acini selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati. Il mosto così ottenuto viene destinato alla vinificazione in anfora dove durante la fermentazione sono effettuate 5-6 follature manuali al giorno fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. Al termine di questa fase le anfore vengono colmate con vino della stessa tipologia e chiuse con un coperchio in acciaio. Il vino al loro interno rimarrà così a contatto con le bucce per almeno 12 mesi. Durante questo periodo l'interazione tra la terracotta, il vino e le bucce permettono una maturazione caratteristica che rende questo vino un prodotto unico.

### **IL BORRO TOSCANA IGT 2013**

Il Borro (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot) 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. Le vigne hanno una densità di 4,500 piante per ettaro e si trovano tutte ad un'altezza media di 300m. s.l.m. Con il diradamento di fine agosto, ciascuna pianta produce al massimo 1 kg di uva, quindi 45 quintali di uva per ettaro, con una resa in vino di 30 hl per ettaro. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nelle vasche di vinificazione per caduta naturale. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Il primo giorno di fermentazione il vino è sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, in modo da ottenere da ogni kg. di uva mezzo litro di vino, per aumentarne la concentrazione. La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata in tini di acciaio a 28°C. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Immediatamente dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere di Alliers nuove; al primo travaso, che avviene dopo la fermentazione malolattica, circa nel mese di novembre, vengono fatti gli assemblaggi dei 4 vitigni. La maturazione in barriques dura 18 mesi; dopo questo periodo viene filtrato e imbottigliato. "Il Borro" resta in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

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

## NOTE STAMPA

*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).*

## Informazioni stampa

Per informazioni: Il Borro [press@ilborro.it](mailto:press@ilborro.it)

### Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889  
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Laura Marangon mobile +39 347 3754169 [lauramarangon@fcomm.it](mailto:lauramarangon@fcomm.it)  
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)