

IL BORRO
TOSCANA

**IL BORRO PRESENTA LA NUOVA ANNATA 2016 (100% BIOLOGICA)
AD ANTEPRIME DI TOSCANA 2018**

In degustazione:
Borragiano Val d'Arno di Sopra Doc 2016
Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra Doc 2016

Sabato 10 febbraio 2018, dalle 09.30 alle 17.30, Fortezza da Basso – Pad. Cavaniglia, Firenze



S. Giustino Valdarno (AR), Febbraio 2018. **Il Borro**, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo nel bacino del Val d'Arno Superiore, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e biologica dal 2015, partecipa ad “Anteprime di Toscana”, edizione 2018, l'evento in cui il vino della regione si racconta e presenta le nuove annate a giornalisti ed operatori di settore provenienti da tutto il mondo.

Alla Fortezza da Basso a Firenze, Sabato 10 febbraio 2018, il Borro proporrà in degustazione: **Borragiano Val d'Arno di Sopra Doc 2016**, primo vino dell'azienda a base di uvaggi internazionali, a denominazione Val d'Arno di sopra DOC e con certificazione biologica. E **Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra Doc 2016**, primo vino ottenuto vinificando uve 100% sangiovese utilizzando esclusivamente anfore di terracotta.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BORRIGIANO VAL D' ARNO DI SOPRA DOC BIO 2016

35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese

È il primo vino dell'azienda a denominazione Val d'Arno di sopra DOC e con certificazione Biologica. Nasce dalla continua voglia di sperimentare de' Il Borro regalando al consumatore un'esperienza inaspettata. Nel bicchiere il vino 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 speziatura 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. Circa 5.000 piante a ettaro allevate a cordone speronato a 100 cm da terra, con una produzione di uva per pianta che va da 1 kg a 1,5 kg per una produzione di circa 60 q.li ad ettaro con una resa in vino del 70%. Per la sua produzione si è adottato un sistema di alternativo che prevede l'utilizzo di tini in legno di rovere della capacità di 75 e 50 hl e la refrigerazione delle uve seguita da una macerazione a freddo di 2 giorni. Le uve, di Sangiovese, Syrah e Merlot, vengono raccolte a mano al raggiungimento di una

perfetta maturazione tecnologica e fenologica. La refrigerazione delle stesce a 7°C e la successiva macerazione a freddo in tini di legno permettono di mantenere la complessità delle sostanze aromatiche naturalmente presenti. Successivamente viene condotta una fermentazione a temperatura controllata (28°C) a cui fa seguito un affinamento di 10 mesi in tini di legno grande.

PETRUNA ANFORA VAL D' ARNO DI SOPRA DOC BIO 2016

100% Sangiovese

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 dirasate 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.

Per informazioni: 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 dell'orto biologico e dei progetti speciali), si estende su una superficie di **settecento ettari** immersi nel cuore della **Toscana**, nel bacino del **Val d' Arno 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.***

L'azienda è interamente biologica dal 2015.

I 45 ettari di vigneti, in conversione bio dal 2012, 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 Val d'Arno di Sopra Doc (35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese), Petruna Anfora Val d'Arno di Sopra Doc Bio(100% Sangiovese), Rosé del Borro Igt Toscana Biologico (100% Sangiovese).

Il Borro: 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

Laura Marangon mobile +39 347 3754169 lauramarangon@fcomm.it

Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it