IL BORRO
TOSCANA

I VINI DE IL BORRO ALLA 52ª EDIZIONE DI VINITALY

In degustazione:
Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2012
Petruna in Anfora Val D'Arno di Sopra Biologico DOC 2016
Il Borro IGT Toscana 2014
Polissena IGT Toscana Biologico 2015
Pian Di Nova IGT Toscana Biologico 2015
Lamelle IGT Toscana 2017
Borrigiano Valdarno di Sopra DOC Biologico 2016
Rosé del Borro IGT Toscana Biologico 2017

Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile 2018
*Centro Congressi VeronaFiere (**Pad. 9 Stand C16**), Viale del Lavoro, 8 – Verona*

S. Giustino Valdarno (AR), aprile 2018. Il Borro, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo nel bacino del Valdarno Superiore, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, presenterà i suoi vini in occasione della 52ª edizione di Vinitaly, in programma al Centro Congressi VeronaFiere, dal 15 al 18 aprile 2018 (**Pad. 9, Stand C16)**.

L'azienda, offrirà in degustazione i seguenti vini: **Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2012, Petruna Biologico 2016, Il Borro 2014, Polissena Biologico 2015, Pian Di Nova Biologico 2015, Lamelle 2017, Borrigiano Biologico 2016, Rosé del Borro Biologico 2017.**

La novità di quest'anno è la presentazione dell'annata 2012 di **Bolle di Borro Rosé Metodo Classico**, che viene affinato sui lieviti per **60 mesi**, rispetto ai 48 delle precedenti annate; un metodo classico in cui il Sangiovese dimostra la sua eleganza, con un perlage fine e persistente dovuto al lungo affinamento.

IL BORRO
TOSCANA

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BOLLE DI BORRO ROSÉ METODO CLASSICO 2012

Bolle di Borro è un vino Rosé Metodo Classico da uve 100% Sangiovese maturate 60 mesi sui lieviti. Per la produzione di questo vino è stato selezionato uno specifico vigneto di Sangiovese, in un territorio fresco, con forti escursioni giorno-notte, e un'epoca di maturazione più tardiva che gli donano note di aromi freschi, giusta acidità e basso valore zuccherino.
"La particolarità delle Bolle di Borro, a partire dall'annata 2012, è stata quella di elevarsi sui lieviti per ben 60 mesi. Il Sangiovese dimostra la sua eleganza, il perlage è fine e persistente. Il naso è ricco, croccante, con note di crosta di pane e frutti; ricorda la freschezza acida del Sangiovese. In bocca ha una tessitura cremosa, avvolgente, setosa, con una vena acida, succosa, anch'essa tipica del Sangiovese" (Stefano Chioccioli, consulente enologo de Il Borro).
Consigli di degustazione: la temperatura ideale di servizio è di 10/12 gradi in bicchieri ampi.
Abbinamenti: Il Bolle di Borro è ideale come aperitivo. È ottimo anche a tutto pasto, per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra. Alcool: 13% vol.

PETRUNA IN ANFORA VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2016 (BIO)

Il Petruna in Anfora è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese e 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. e 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 cosi 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.
Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino. Al naso è complesso, con note di frutta rossa matura e aromi derivanti dall'affinamento in anfora. Il sapore è deciso con tannini equilibrati e buona acidità.
Abbinamenti consigliati: Petruna in Anfora si abbina perfettamente con i piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane o di legumi. Può essere servito per accompagnare formaggi stagionati ed erborinati. Alcool: 13,5 % vol.

IL BORRO
TOSCANA

IL BORRO IGT TOSCANA 2014

Il Borro IGT Toscana (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah) 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 a 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. Abbinamenti consigliati: le specialità toscane a base di carne, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Il Borro si sposa bene anche con alcuni piatti asiatici e l'hamburger americano. Alcool: 14% vol.

POLISSENA IGT TOSCANA 2015 (BIO)

Polissena IGT Toscana è un vino ottenuto dalla pigiatura di uve 100% Sangiovese. Presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di sottobosco e sentori di frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione dei tannini.
La vigna da cui nasce questo vino, Politi, ha una densità di 4.500 piante per ettaro. È la più alta della Tenuta Il Borro, a circa 350 m.s.l.m.; i terreni sono scistosi e molto drenanti. A fine agosto le piante vengono diradate e su ciascuna resta circa 1 kg. di uva. La resa per ettaro è di 45 quintali, pari a circa 30 hl di vino. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nei tini di vinificazione per caduta naturale. Il primo giorno di fermentazione il vino viene sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, così da ottenere mezzo litro di vino da ogni chilogrammo di uva. 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. Il vino viene poi travasato in barriques di rovere di Alliers di secondo passaggio, dove resta per 12 mesi e svolge la fermentazione malolattica. Dopo questo anno il vino torna nei tini di acciaio per circa un mese, per essere poi leggermente filtrato, imbottigliato e sottoposto ad un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia. Abbinamenti: le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina (e razze con habitus dolicomorfo) e cinta senese. Alcool: 13,5 % vol.

IL BORRO
TOSCANA

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA 2015 (BIO)

Il Pian di Nova IGT Toscana rappresenta il vino di entrata della Tenuta Il Borro. È ottenuto dalla vinificazione di uve 75% Syrah e 25% Sangiovese, bilanciando la tradizione con uve internazionali. I vigneti da dove vengono raccolte le uve sono tutti situati al di sopra dei 200 metri s.l.m. e hanno una densità di 4.700 piante per ettaro. I terreni sono prevalentemente argillosi con buona presenza di scheletro e una piccola percentuale di sabbia che ne consente un buon drenaggio evitando fastidiosi ristagni idrici. Al raggiungimento di una maturazione ottimale per ogni tipologia di vitigno che in seguito sarà vinificato separatamente l'uno dall'altro, l'uva viene raccolta manualmente in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C viene diraspata. Gli acini sono poi selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati. Il mosto così ottenuto subisce una macerazione a freddo di 2 giorni a circa 10°C in tini di acciaio termo-controllati dopo di che ha inizio la fermentazione. Questo processo avviene a temperature comprese tra 25 e 28°C e ha la durata di 10 giorni circa. Una volta che gli zuccheri sono stati trasformati in alcool si mantiene il vino ottenuto in macerazione con le bucce per almeno altri 20 giorni. Dopo la svinatura, il vino rimane in tini d'acciaio per 6 mesi e successivamente travasato in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove avviene la maturazione di 12 mesi. Al termine dell'elevazione in legno, viene travasato nuovamente in tini di acciaio ed è solo in questo momento che verrà effettuato il blend tra le due tipologie di vitigno. Dopo una breve decantazione e una leggera filtrazione il vino è pronto per essere imbottigliato. Una volta in bottiglia avrà bisogno di altri 6 mesi di affinamento affinché possa esprimere al meglio le sue potenzialità. Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa ed un finale speziato. Il sapore è morbido e avvolgente con tannini sempre presenti ma mai invasivi. Ha una buona acidità che lo rende piacevole da bere. Tutte le componenti del Pian di Nova risultano essere in un buon equilibrio che lo rendono un vino versatile che non ci stancheremo mai di bere. Abbinamenti: si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana ma può essere bevuto anche insieme ai piatti della cucina orientale speziati e dal sapore forte. Alcool: 13,5% vol.

LAMELLE IGT TOSCANA 2017

II Lamelle è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 100% Chardonnay. 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 una pressatura soffice per evitare di estrarre composti indesiderati. Il mosto ottenuto viene chiarificato a freddo e successivamente travasato per allontanare il deposito. La fermentazione avviene 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. Di colore giallo paglierino il Lamelle si caratterizza per i suoi profumi caratteristici del vitigno. Al naso è fresco con sentori floreali e di frutta fresca a polpa gialla. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza e mineralità dovute a un'equilibrata acidità e una buona sapidità. Abbinamenti consigliati: il

Lamelle è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, primi piatti leggeri oppure formaggi freschi. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C. Alcool: 12,5 % vol.

BORRIGIANO VALDARNO DI SOPRA DOC 2016 (BIO)

Borrigiano Valdarno di Sopra Doc (35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese) è il primo vino dell'azienda a denominazione Valdarno di Sopra DOC e con certificazione Biologica. Nasce dalla continua voglia di sperimentare de' Il Borro regalando al consumatore un'esperienza inaspettata. 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 stesse 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. 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. Abbinamenti consigliati: il Borrigiano è un vino che mette al centro del gusto la sua vivacità. È perfetto per gli aperitivi servito a una temperatura un po' più fresca ma si offre anche per accompagnare i cibi della cucina povera toscana come le zuppe a base di pane (ribollita, pappa al pomodoro). Può essere abbinato anche a formaggi freschi e lievemente stagionati così come a tutti i piatti di carne non troppo complessi. La sua freschezza e i suoi profumi lo rendono un vino che può essere consumato durante tutto il pasto. Alcool: 13,5 % vol.

ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2017 (BIO)

Rosé del Borro IGT Toscana è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 100% 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. Di colore rosa vivace 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. Abbinamenti consigliati: 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°C. Alcool: 13% vol.

IL BORRO
TOSCANA

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 di 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 silvicoltura.* ***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) - che dall'annata 2012 matura sui lieviti per 60 mesi (a differenza dei 48 delle annate precedenti), Alessandro dal Borro Igt Toscana (100% Syrah), Petruna in Anfora Val d'Arno di Sopra Doc Bio (100% Sangiovese), Il Borro Igt Toscana (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), Polissena Igt Toscana Bio (100% Sangiovese), Pian di Nova Igt Toscana Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Lamelle Igt Toscana (100% Chardonnay), Borrigiano Valdarno di Sopra Doc Bio (35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese), Rosé del Borro Igt Toscana Bio (100% Sangiovese),Vinsanto del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese).*

Per informazioni: Il Borro press@ilborro.it
www.ilborro.it – www.ilborrowines.it

Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino mobile +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it
Alessandro Gammaldi mobile +39 340 9629083 alessandrogammaldi@fcomm.it