

IL BORRO

TOSCANA

GOOD THINGS ARE GROWING

IL BORRO CELEBRA LA VENDEMMIA CON UNA GRANDE FESTA

19 settembre 2018

S. Giustino Valdarno (AR), Settembre 2018. È tornato anche quest'anno a Il Borro il grande evento dedicato alla Vendemmia: una festa dove il Signor Ferruccio Ferragamo e la famiglia riuniscono il team dell'azienda, amici e collaboratori per omaggiare il giorno più importante per un'azienda vitivinicola.

Un'intera giornata in vigna dedicata a raccogliere il frutto di tanti mesi di lavoro e dividerne la gioia. Un momento per ritrovarsi e anche partecipare a una grande tavolata allestita all'aperto in mezzo ai filari, in uno scenario unico in cui bellezza e dedizione dell'uomo esprimono il loro massimo.

I vini de Il Borro, oltre alle persone, sono i veri protagonisti della festa, con un focus particolare su quelli biologici.

Il Borro, 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), con i suoi 45 ettari vitati principalmente a Sangiovese, Syrah e Merlot, è una realtà modello, anche per la gestione sostenibile e i metodi utilizzati nella lavorazione dei vigneti e le tecniche applicate in cantina.

Le condizioni pedoclimatiche uniche, gli inverni miti, e l'ottima esposizione dei vigneti permettono di dare vita a grandi vini. Non è un caso se, sin dai tempi antichi, questa zona fosse meta celebre per l'eccellente produzione di vino e olio.

Fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema l'azienda è interamente biologica dal 2015.

Il processo produttivo ha avuto un forte impulso con l'arrivo del consulente enologo Stefano Chioccioli nel 2011 e da allora sono state inserite anche alcune pratiche biodinamiche, volte ad aumentare la sostenibilità dei prodotti.

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 250.000 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 Bio (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), Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese) e Grappa del Borro Bio (100% Petit Verdot).

Per informazioni: Il Borro

press@ilborro.it

+39 (0)55.977.2921

www.ilborro.it – www.ilborrowines.it

Follow Il Borro



@ilborro @ilborrowines

And share your experience

#ilborro

#ilborrowines

#aplacelikenooother

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it