

I VINI DE IL BORRO
ALLA 53ª EDIZIONE DI VINITALY



In Degustazione:

Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013
Alessandro dal Borro IGT Toscana Biologico 2015
Il Borro IGT Toscana Biologico 2015
Petruna in Anfora IGT Toscana Biologico 2017
Polissena IGT Toscana Biologico 2016
Pian di Nova IGT Toscana Biologico 2016
Borragiano Valdarno di Sopra DOC Biologico 2017
Rosé del Borro IGT Toscana Biologico 2018
Lamelle IGT Toscana Biologico 2018
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2012
Grappa del Borro Biologica 2015
Grappa del Borro Riserva Biologica 2018

Da domenica 7 aprile a mercoledì 10 aprile 2019
Centro Congressi VeronaFiere (Pad. 9 Stand C16), Verona

S. Giustino Valdarno (AR), aprile 2019. **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 53ª edizione di Vinitaly, in programma al Centro Congressi VeronaFiere, dal 7 al 10 aprile 2019 (**Pad.9, Stand C.16**).

Tra le novità di quest'anno la presentazione della **prima annata biologica di Alessandro dal Borro IGT Toscana 2015**; vino di punta della Tenuta, un Syrah in purezza disponibile solo in versione magnum da 1,5 litri in edizione limitata e numerata; **Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013**, che dall'annata 2012 viene affinato sui lieviti per 60 mesi; un metodo classico in cui il Sangiovese dimostra la sua eleganza, con un perlage fine e persistente dovuto al lungo affinamento; ed infine, la prima **Grappa del Borro Riserva Biologica 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah)** ottenuta esclusivamente da vinacce di uve destinate alla produzione del vino Il Borro prodotte all'interno dell'azienda.

IL BORRO TOSCANA

L'azienda offrirà inoltre in degustazione i seguenti vini: *Il Borro IGT Toscana Biologico 2015, Petruna in Anfora IGT Toscana Biologico 2017, Polissena IGT Toscana Biologico 2016, Pian di Nova IGT Toscana Biologico 2016, Borrigiano Valdarno di Sopra DOC Biologico 2017, Rosé del Borro IGT Toscana Biologico 2018, Lamelle IGT Toscana Biologico 2018, Vinsanto del Chianti Occhio di Pernice 2012, Grappa del Borro Biologica 2015.*

I vini de Il Borro - **Borrigiano Valdarno di Sopra DOC Biologico 2017, Il Borro IGT Toscana Biologico 2015, Polissena IGT Toscana Biologico 2016, Rosé del Borro Igt Toscana Biologico 2018** - saranno inoltre presenti presso lo **stand del Consorzio della Valdarno di Sopra DOC** (area D stand D3) per la prima volta presente a Vinitaly per presentare i prodotti delle aziende consorziate.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BOLLE DI BORRO ROSATO METODO CLASSICO 2013

Bolle di Borro è un vino Rosato 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: 12.5% vol.

ALESSANDRO DAL BORRO IGT TOSCANA 2015 (BIO)

Alessandro Dal Borro IGT Toscana è ottenuto dalla pigiatura di uve 100% Syrah. L'uva viene raccolta manualmente in piccole casse dal peso massimo di 10 kg. Dopo la raccolta le uve sono messe a raffreddare fino alla temperatura di 8 ° C per una notte. La lavorazione delle uve inizia con il primo tavolo di cernita, dove ogni grappolo viene controllato dagli operatori ed eventualmente, se non di qualità soddisfacente viene scartato. Dopo la diraspatura, gli acini vengono controllati sul secondo tavolo di cernita dove si effettua una accurata selezione degli stessi, togliendo anche e soprattutto gli eventuali frammenti di raspo. L'obiettivo è di fermentare solo gli acini, cioè la buccia, i vinaccioli ed il succo, in completa assenza di frazioni di raspo. La fermentazione avviene in un tino tronco conico di rovere francese e dura oltre 40 giorni. Tutte le operazioni sono effettuate manualmente. Dopo la fermentazione Alessandro dal Borro viene travasato in barriques di cui 75% nuove e 25% di un anno, barriques costituite con le migliori selezioni di rovere francese a grana fine; in barriques avviene anche la fermentazione malolattica, seguita poi da un affinamento sui lieviti per 6 mesi; l'elevage si completa in barriques per 18 mesi. Un vino esclusivo, che rappresenta la sintesi tra cultura e territorio, proposto in edizione limitata, numerata e in formato speciale. Presenta un colore profondo, intenso e scuro, con note violacee. Il bouquet mostra subito la complessità di questo vino unico. È intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi frutti, segue un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde e nero e balsamico. In bocca questo vino è ricco, complesso, potente, equilibrato con tannini eleganti. Il finale è lungo, speziato.

IL BORRO TOSCANA

Abbinamenti consigliati: antipasti e tartine, pasta al pomodoro, formaggi stagionati, stufati di carne e carne di selvaggina come cervo o cinghiale, oltre a tutta la carne rossa al forno in generale. Si abbina bene con le carni di tacchino e di anatra. In generale, là dove la carne arrosto o alla griglia è molto comune, il Syrah è il partner ideale per accompagnarla. Alcool: 14,5 % vol.

IL BORRO IGT TOSCANA 2015 (BIO)

Il Borro (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 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.

Abbinamenti: Le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Il Borro si sposa bene anche con alcuni piatti asiatici e l'hamburger americano, predilige carni provenienti da razze con habitus anacolimorfo (tipo angus). Alcool: 14.5 % vol.

PETRUNA ANFORA IGT TOSCANA 2017 (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 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. 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 % vol.

POLISSENA IGT TOSCANA 2016 (BIO)

Polissena 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.

IL BORRO TOSCANA

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 cinto senese. Alcool: 14 % vol.

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA 2016 (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: 14% vol.

BORRIGIANO VALDARNO DI SOPRA DOC 2017 (BIO)

Borrignano 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

IL BORRO TOSCANA

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 2018 (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.

LAMELLE IGT TOSCANA 2018 (BIO)

Il 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: 13,5 % vol.

VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2012

Il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese) è un vino fortemente radicato nella cultura Toscana. Da sempre le aziende riservano le loro uve migliori per la produzione di questo nettare. Ancora oggi al Borro, questo vino è prodotto seguendo nei dettagli gli antichi dettami. Le uve 100% Sangiovese sono scelte a settembre, attraverso la selezione manuale dei migliori grappoli. In seguito, questi vengono trasportati nell'appassitoio, dove vengono appesi uno ad uno su appositi graticci e dove rimarranno fino alla prima metà di dicembre. Una volta raggiunto il grado di appassimento necessario, l'uva viene pressata per ottenere un prezioso mosto che viene decantato e poi travasato nei caratelli di rovere e di castagno.

Il vino attraversa una lunga fermentazione naturale ed è pronto non prima di 5 anni di maturazione in legno, quando viene accuratamente travasato, decantato ed imbottigliato senza filtrazione per non perdere niente della ricchezza di questo prodotto naturale. Alla vista si presenta con un colore ambrato e intenso con riflessi ramati. Al naso si individuano note di albicocche e prugne secche contornate da sfumature di mallo di noce,

IL BORRO TOSCANA

nocciola e cioccolato. Dolce, ricco, ben equilibrato al palato, rimanda ancora a frutta secca con richiami a spezie, erbe di campo ed un finale di agrumi maturi.

Abbinamenti consigliati: si abbina a formaggi stagionati e pasticceria secca oppure con un fresco gelato alla crema. Ottimo anche come vino da meditazione, da bere a fine pasto accompagnato da un buon sigaro. Alcool: 14 % vol.

GRAPPA DEL BORRO- PETIT VERDOT 2015 (BIO)

La Grappa de Il Borro è ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte all'interno dell'azienda da uve Petit Verdot. Poche ore dopo la svinatura, sono inviate alla distilleria di fiducia Nannoni, alla quale è affidata la delicata fase di distillazione. Questa grappa è ottenuta con metodo discontinuo, a vapore, colonna a basso grado in rame, taglio di testa, cuore e coda manuale ad ogni cotta. Si consiglia di degustarla a una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato.

Si presenta limpida, cristallina ed incolore. Al naso è intensa e gentile, porta alla memoria i profumi della vendemmia e della vinaccia fresca con sentori di frutta candita e miele. Nette le note derivanti dal vitigno. All'assaggio risulta avvolgente ed equilibrata, sorprende per la sua complessità.

Al retrofatto persistente e calda, conferma le sensazioni olfattive lasciando il palato in perfetto equilibrio. Abbinamenti consigliati: da bere a fine pasto accompagnata da cioccolato fondente o da un buon sigaro. Può essere bevuta anche da sola come liquore da meditazione. Alcool: 42 % vol.

GRAPPA RISERVA DEL BORRO - MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH – 2018 (BIO)

La Grappa Riserva de Il Borro è ottenuta esclusivamente da vinacce di uve destinate alla produzione del vino Borro prodotte all'interno dell'azienda. Poche ore dopo la svinatura vengono inviate alla distilleria di fiducia Nannoni a cui è affidata la delicata fase di distillazione. Questa avviene con metodo discontinuo artigianale con taglio di testa e coda manuale ad ogni cotta. Successivamente la grappa viene travasata in barriques di rovere francese, dove in precedenza era stato fatto maturare il vino Il Borro, per 18 mesi. La grappa di presenta di un colore ambra tenue. Al naso è intensa e complessa, si possono distinguere sentori di liquirizia, tabacco, miele e una gradevole sensazione di dolcezza. All'assaggio è morbida e avvolgente con un finale lungo e persistente che rispecchia le sensazioni avute all'olfatto. Abbinamenti consigliati: si consiglia di degustarla ad una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato. Da bere a fine pasto accompagnata da cioccolato fondente o da un buon sigaro. Può essere bevuta anche da sola come liquore di meditazione. Alcool: 42% 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, 2 ettari 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 Rosato Metodo Classico (100% Sangiovese) - che dall'annata 2012 si eleva sui lieviti per 60 mesi (a differenza dei 48 delle annate precedenti), Alessandro dal Borro IGT Toscana Syrah (100% Syrah), Il Borro IGT Toscana Rosso Bio (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), Petruna in Anfora IGT Toscana Sangiovese Bio (100% Sangiovese), Polissena IGT Toscana Sangiovese Bio (100% Sangiovese), Pian di Nova IGT Toscana Rosso Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Borrigiano Vald'Arno di Sopra Doc Bio (40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese), Rosé del Borro IGT Toscana Rosato Bio (100% Sangiovese), Lamelle IGT Toscana Chardonnay Bio (100% Chardonnay), Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese), Grappa del Borro Bio (100% Petit Verdot) e Grappa del Borro Riserva Bio (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah).

Per informazioni: Il Borro
press@ilborro.it
+39 055 9772921

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