

IL BORRO

TOSCANA

COMUNICATO STAMPA – SETTEMBRE 2019

IL BORRO ACQUISISCE VITERETA, LA PROPRIETÀ CONFINANTE E STORICA TENUTA DEL VALDARNO ARETINO

S. Giustino Valdarno (AR), 16 settembre 2019. **Il Borro**, azienda vitivinicola toscana nel bacino del Valdarno Superiore di proprietà di Ferruccio Ferragamo, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, annuncia **l'acquisizione della proprietà confinante Vitereta e l'apertura de Le Aie del Borro**, 20 nuove suite all'interno della Tenuta.

Situata nel Comune di Laterina, Vitereta è una delle tenute storiche del Valdarno aretino, appartenuta alla famiglia Del Tongo dal 1973 con una superficie totale di 346 ettari.

Comprende una superficie vitata pari a 40 ettari, una cantina di proprietà, oltre a 150 ettari di terreni seminativi. Tra gli edifici presenti Villa Clerici Bernetti, costruita nella seconda metà dell'Ottocento e ristrutturata poi a fine degli anni 70, una meravigliosa Tabaccaia (chiamata così perché qui un tempo avveniva la lavorazione del tabacco) e alcuni poderi.

A seguito di questa acquisizione, **Il Borro raddoppia la propria superficie vitata raggiungendo circa 85 ettari** caratterizzati da 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 ed il Cabernet Sauvignon, oggi convivono insieme, adattandosi al meglio alla variabilità dei terreni.



IL BORRO

TOSCANA

NOTE STAMPA

Il Borro, la tenuta dal 1993 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 del Borro e dei progetti speciali), si estende nel bacino del Valdarno Superiore su di una superficie di 1100 ettari immersi nel cuore della Toscana.

Fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, Il Borro fa parte dell'Associazione Relais & Châteaux e comprende: un borgo medievale interamente restaurato che ospita al suo interno 38 eleganti e raffinate suite; due lussuose ville – Dimora Storica e Villa Casetta – e le 20 suite de Le Aie del Borro ideali per famiglie e gruppi di amici e disponibili da giugno 2019. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono “I Borrigiani”, cinque casali gestiti con la formula dell'agriturismo. E ancora, due ristoranti: l'Osteria del Borro e Il Borro Tuscan Bistro, sotto la guida dell'executive chef Andrea Campani; la Spa e la Galleria Vino & Arte.

Parte importante della Tenuta sono la cantina e gli 85 ettari di vigneti dai quali si producono pregiati vini (12 etichette di cui 10 interamente biologiche); Bolle di Borro Rosato 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 Syrah Bio (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 Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Borrigiano Vald'Arno di Sopra Doc Bio (40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese), Rosé del Borro IGT Toscana 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).

La tenuta comprende anche 40 ettari di uliveti e un frantoio di proprietà per la produzione di un eccellente olio extra vergine d'oliva; un orto biologico e 30 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà.



IL BORRO

TOSCANA

Per informazioni: Il Borro
press@ilborro.it

+39 055 9772921

www.ilborro.it

Follow Il Borro



@ilborro

And share your experience

#ilborro

#aplacelikenotother

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano Tel +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. +39 338 7322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it

