

# IL BORRO TOSCANA

IN OCCASIONE DE "LA VENDEMMIA 2019"

## I VINI DE IL BORRO IN DEGUSTAZIONE NELLE BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO DONNA A MILANO E A ROMA

*Giovedì 10 ottobre 2019, dalle ore 19.30 alle ore 21.30, Via Montenapoleone 3, Milano*

*Giovedì 17 ottobre 2019, dalle 19.30 alle 21.30, Via Condotti 73, Roma*



S. Giustino Valdarno (AR), ottobre 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**, partecipa anche quest'anno all'evento "La Vendemmia" di Milano e Roma, che con un programma inedito di appuntamenti unisce vino e moda, arte e lusso in una serie di location esclusive.

**A Milano giovedì 10 ottobre 2019**, dalle ore 19.30 alle 21.30, nella boutique **Salvatore Ferragamo Donna**, in via Montenapoleone 3 e **a Roma giovedì 17 ottobre 2019**, dalle ore 19.30 alle 22.30, nella boutique **Salvatore Ferragamo Donna**, in via Condotti 73 sarà possibile degustare i seguenti vini:

**Il Borro Igt Toscana Magnum 2014**  
**Polissena Igt Toscana Magnum 2013**  
**Rosè del Borro Igt Toscana Magnum 2018**  
**Lamelle Igt Toscana 2018**

Durante le serate, gli ospiti potranno ammirare le nuove collezioni Salvatore Ferragamo, degustando i vini prodotti da **Il Borro**, la prestigiosa tenuta nel cuore del Valdarno in Toscana.

# IL BORRO

## TOSCANA

### CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

#### 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 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 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 2013

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.

#### 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.

# IL BORRO

## TOSCANA

### 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.

### 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 (0)55.977.2921

[www.ilborro.it](http://www.ilborro.it) – [www.ilborrowwines.it](http://www.ilborrowwines.it)

Follow Il Borro



@ilborro @ilborrowwines

And share your experience

#ilborro  
#ilborrowwines  
#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. +39 338 7322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it