

I VINI DE IL BORRO
AL MERANO WINE FESTIVAL 2019

In degustazione:
Alessandro dal Borro IGT Toscana Syrah 2015
Petruna Igt Toscana Sangiovese in Anfora 2017

9-11 Novembre 2019, Kurhaus, Merano, Stand Toscana Rotunde 180



San Giustino V.no – Arezzo – Ottobre 2019. **Il Borro**, tenuta vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo, fortemente vocata al rispetto dell’ambiente e dell’ecosistema e interamente biologica dal 2015, sarà presente alla 28^a edizione del **Merano Wine Festival**, un appuntamento unico nel suo genere che celebra le eccellenze enologiche e l’alta gastronomia del nostro Paese, in programma dal 9 all’11 novembre 2019.

Il Borro (Stand Toscana Rotunde 180), offrirà in degustazione: **Alessandro dal Borro Igt Toscana Syrah 2015**, un Syrah in purezza disponibile solo in versione magnum in edizione limitata e numerata e **Petruna Igt Toscana Sangiovese in Anfora 2017**.

Entrambi i vini hanno ricevuto il riconoscimento Gold nei “The Wine Hunter Award”.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

ALESSANDRO DAL BORRO IGT TOSCANA SYRAH 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'élevage 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.

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, laddove la carne arrosto o alla griglia è molto comune, il Syrah è il partner ideale per accompagnarla. Alcool: 14,5 % vol.

PETRUNA IGT TOSCANA SANGIOVESE IN ANFORA 2017 (BIO)

Il Petruna in Anfora è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese ed utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. La vigna da cui nasce, ha una densità di 4.500 piante per ettaro, si colloca a circa 350 metri s.l.m. ed 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: 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.

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. 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 La Corte 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 IGT Toscana Sangiovese in Anfora 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
#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