

IL BORRO

TOSCANA

COMUNICATO STAMPA

GENNAIO 2020

I VINI DE IL BORRO A WINE & SIENA 2020

In degustazione:

Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013

Il Borro IGT Toscana Rosso 2016

Petruna IGT Toscana Sangiovese in Anfora 2017

1 -3 febbraio 2020, Santa Maria della Scala - Palazzo Squarcialupi Piazza del Duomo 1, Siena

Livello 6, Sala 4, Stand 143

2 febbraio 2020, Masterclass "Vino & Anfora",

Palazzo Sansedoni - Via Banchi di Sotto 34, Siena



San Giustino V.no - Arezzo - Gennaio 2020. **Il Borro**, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo, dedita al rispetto dell'ambiente e dell'eco-sistema e interamente biologica dal 2015, partecipa alla quinta edizione di **"Wine & Siena"**, evento spin-off del Merano Wine Festival, rivolto alle eccellenze vitivinicole e culinarie, in programma dall'1 al 3 febbraio 2020 a Siena, città simbolo della maestria enologica.

Il Borro offrirà in degustazione i suoi vini, fra cui **Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013**, **Il Borro IGT Toscana 2016** e **Petruna IGT Toscana Sangiovese in Anfora 2017**.

Durante Wine & Siena sarà possibile approfondire le note e i profumi di Petruna, selezionato come uno dei vini di punta per la masterclass **"Vino in Anfora"**, una degustazione a cura di Helmuth Köcher e Slowine. All'appuntamento sarà presente Samuele Mammoli, direttore di produzione de Il Borro. L'evento si terrà domenica 2 febbraio dalle 14 alle 15 a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena.

IL BORRO

TOSCANA

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 che matura 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. Si consiglia una degustazione a temperatura di 10/12 gradi in bicchieri ampi. 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.

IL BORRO IGT TOSCANA ROSSO 2016 (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 IGT TOSCANA SANGIOVESE IN ANFORA 2017 (BIO)

Il Petruna in Anfora è un vino biologico, ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese ed 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. 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 1kg 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 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. 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.

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 29 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.

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. 02 36586889

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it;
Anna Volpicelli Cell: +39 331 7491820 – E-mail: annavolpicelli@fcomm.it;
Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it;
Costanza Giustiniani Cell: +39 333 8164127 – E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it.
Leila Caramanico Cell: + 39 380 5432134 – E-mail: leilacaramanico@fcomm.it