

LA CRITICA DEL VINO PREMIA IL BORRO:
SPICCA ALESSANDRO DAL BORRO 2016 CHE OTTIENE
TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO
OTTIMI PUNTEGGI DA JAMES SUCKLING E WINE ADVOCATE

San Giustino Valdarno - Arezzo. I vini de Il Borro, tenuta 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, ottengono **grandi riconoscimenti dalla critica italiana e internazionale del vino**. Spicca Alessandro Dal Borro Syrah 2016 che conquista i **Tre Bicchieri della Guida I Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso** e punteggi alti da parte degli autorevoli **James Suckling e Robert Parker Wine Advocate**.

I riconoscimenti in dettaglio:

ALESSANDRO DAL BORRO SYRAH TOSCANA IGT 2016

Tre Bicchieri, Guida "I Vini d'Italia 2021" del Gambero Rosso

96/100 James Suckling

95/100 Robert Parker Wine Advocate

96/100 e Faccino Doctor Wine, "Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2021"

WineHunter Award GOLD

POLISSENA SANGIOVESE VALDARNO DI SOPRA DOC 2017 VIGNA POLISSENA

95/100 James Suckling

92/100 Robert Parker Wine Advocate

WineHunter Award GOLD

91/100 Vinous di Antonio Galloni

PETRUNA IN ANFORA VALDARNO DI SOPRA DOC 2018

94/100 James Suckling

93/100 Robert Parker Wine Advocate

WineHunter Award Rosso

Slowine - 111 TOP WINES della Toscana

92/100 Vinous di Antonio Galloni

Corona di ViniBuoni d'Italia

IL BORRO

TOSCANA

BOLLE DI BORRO ROSÉ METODO CLASSICO 2014

92/100 James Suckling

94/100 Robert Parker Wine Advocate

WineHunter Award Rosso

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA 2017

92/100 James Suckling

91/100 Robert Parker Wine Advocate

ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2019

92/100 James Suckling

88/100 Robert Parker Wine Advocate

“I riconoscimenti che le guide e i critici enoici più autorevoli in Italia e nel mondo assegnano ai nostri vini ormai da qualche anno ci onorano. Passione e dedizione sono i tratti che contraddistinguono il nostro modus operandi e che ci impegniamo a far emergere dalle nostre etichette. Dietro ognuna di loro, infatti, c’è un grande lavoro e una storia da raccontare. Il rispetto per l’ambiente e l’approccio ecosostenibile sia in vigneto che in cantina ci rendono ancora più orgogliosi e ci spingono a impegnarci sempre di più” – **afferma Salvatore Ferragamo, AD de Il Borro.**

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEI VINI

ALESSANDRO DAL BORRO IGT TOSCANA SYRAH 2016

100% Syrah

Alessandro Dal Borro racconta la nostra storia, quella di un territorio e degli uomini che lo vivono. Questo prodotto è frutto della grande passione di Ferruccio Ferragamo per Il Borro e per una delle varietà più rappresentative del suo terroir il "Syrah". Una costante attività in vigna e la cura nella selezione varietale, hanno portato, grazie anche alla guida costante dell'enologo Stefano Chioccioli e di Ferruccio Ferragamo, alla nascita di Alessandro dal Borro IGT Toscana Syrah. Un prodotto che ci ricorda nelle sue caratteristiche organolettiche, la nobiltà e la grandezza del personaggio storico della tenuta da cui prende il nome. 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. Alessandro dal Borro si abbina perfettamente con antipasti e tartine, 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. Un vino esclusivo, 100% Syrah che rappresenta la sintesi tra cultura e territorio, proposto in edizione limitata, numerata e in formato speciale.

POLISSENA SANGIOVESE VALDARNO DI SOPRA DOC 2017 VIGNA POLISSENA

100% Sangiovese

Il Polissena è un atto d'amore verso la Toscana, verso uno dei suoi vitigni più caratteristici: il Sangiovese. Dona le sensazioni intense di chi ha carattere, sorprendendo però con quel suo inaspettato equilibrio. È il figlio ribelle dal quale assapori, inattese, vere emozioni. Ti segna nel profondo, coinvolgente ma sempre discreto, mai invadente, nel pieno rispetto di chi beve. La vigna da cui nasce questo vino, Polissena, 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.

PETRUNA IN ANFORA VALDARNO DI SOPRA DOC 2018

100% Sangiovese

Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino. Al naso è complesso, con note di frutta rossa matura e aromi derivanti all'affinamento in anfora. Il sapore è deciso con tannini equilibrati e buona acidità. Il Petruna Anfora è 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 sulle 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.

IL BORRO

TOSCANA

Durante questo periodo, l'interazione tra la terracotta, il vino e le bucce permette una maturazione caratteristica che rende questo vino un prodotto unico. 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.

BOLLE DI BORRO ROSÉ METODO CLASSICO 2014

100% Sangiovese

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. L'ideale per assaporare a pieno Bolle di Borro è ad una temperatura di 10/12 gradi in bicchieri ampi, come aperitivo o a tutto pasto, con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra. Per Il Borro questo vino rappresenta, dopo la creazione di Alessandro dal Borro, Syrah in purezza, una nuova sfida verso l'eccellenza e un'ulteriore dimostrazione della capacità di unire l'esperienza e la continua ricerca nel campo vitivinicolo, con la volontà di creare prodotti unici e di grande personalità.

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA 2017

25% Sangiovese – 75% Syrah

Il sapore della convivialità, quella di un amico con cui condividere momenti intensi nella loro semplicità. Questa da sempre la naturale vocazione del Pian di Nova, un vino schietto, con quella sua spiccata morbidezza capace di non tradire mai le premesse fatte. Ti fa sorridere gradevolmente raccontandoti sin dal primo assaggio la sua essenza più vera. 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 ed 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 ed è 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.

ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2019

100% Sangiovese

Fruttato e piacevole nella sua freschezza, il Rosé del Borro è tra i più esuberanti dei nostri vini. Rosé del Borro è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 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 diraspapagate 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 dopodiché verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento. Di colore rosa vivace il Rosé del Borro si caratterizza per i suoi profumi. Al naso è fresco con sentori di fi ori bianchi e frutta fresca. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza dovute ad una equilibrata acidità e piccoli frutti rossi.

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 Valdarno 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

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
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 3420686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it