

IL BORRO PRESENTA
OLIO PRIMO RACCOLTO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

*UN'ESPLOSIONE DI AROMI NATURALI OTTENUTO DAL BLEND DI QUATTRO
VARIETÀ E PRODOTTO NEL FRANTOIO DELLA TENUTA INTERAMENTE BIOLOGICA*



San Giustino Valdarno - Arezzo. **Il Borro**, azienda agricola e vitivinicola toscana situata nel bacino del Valdarno Superiore di proprietà di Ferruccio Ferragamo, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, presenta **Olio Primo Raccolto Extravergine di Oliva Biologico**: un blend toscano, prodotto nel frantoio biologico di proprietà, espressione dei valori dell'azienda e della sua attenzione alle tradizioni, all'innovazione, alla qualità e alla sostenibilità.

Il suo nome, **Primo Raccolto**, vuole essere la miglior selezione che la tenuta possa offrire.

Un olio ottenuto delle migliori olive raccolte che dà vita a un prodotto diverso, unico, fuori dalle regole. Un blend che sprigiona Toscana e autenticità da tutti i suoi sentori, in cui si può davvero assaporare l'emozione racchiusa in un frangente ed entrare nella dimensione unica de Il Borro.

Di colore verde aureo, all'olfatto presenta un intenso bouquet floreale, un fresco profumo di erbe spontanee e note di mandorla fresca. Al palato conferma le note olfattive, diffondendo inoltre un lieve sentore di mandorla all'inizio, seguito da un amaro medio con note di carciofo. Una leggera nota piccante gli dona un'ottima struttura. È ideale per insalate di pomodori, bruschette e zuppe di cereali. Assolutamente da provare a crudo sul pesce arrostito.

IL BORRO

TOSCANA

Disponibile in quantitativi limitati.

L'Olio Primo Raccolto Extravergine di Oliva Biologico è acquistabile in formati da 0,50 lt, in negozio e online su <https://www.ilborrowines.it/negozio/> Prezzo: 28 Euro.

Ad arricchire l'offerta dei prodotti oleari firmati Il Borro c'è anche **Olio Extravergine di Oliva Biologico**. Di colore verde intenso, è corposo e, all'olfatto, sprigiona un'ottima carica aromatica, ricca di sentori floreali, fruttati e note vegetali di erba tagliata. Questi aromi si confermano anche al palato, in aggiunta a note aromatiche di salvia e basilico. In bocca si percepisce una lieve nota piccante e soprattutto una delicata nota amarognola che regala forza alla struttura. Olio Extravergine di Oliva Biologico è bilanciato, complesso, dalla lunga persistenza in bocca. È acquistabile in negozio e online su <https://www.ilborrowines.it/negozio/> e disponibile nei formati da 10 cl (prezzo: 7,80 Euro) e 50 cl (prezzo: 16 Euro).

Gli oli della tenuta hanno già ottenuto importanti riconoscimenti dalla critica: il premio Le Cinque Gocce di Bibenda 2020 e ottimi punteggi dalla Guida Flos Olei 2021.

La produzione di Olio Extra Vergine di Oliva presso Il Borro inizia nel 1996, dopo un meticoloso recupero delle varietà **Frantoio, Moraiolo e Leccino** e di un'altra infinità di varietà minori, da anni abbandonate. I **29 ettari di uliveti biologici** che si estendono a 300 m s.l.m. sono curati quotidianamente, con attente opere di potatura e pettinatura, utilizzando rimedi naturali antiparassitari, rigenerando ed ossigenando la terra con macerati e concimi naturali. A ottobre inizia la raccolta delle prime olive che dura mediamente fino a metà novembre. Avviene interamente a mano, per stressare il meno possibile la pianta, e mira alla migliore preservazione delle drupe e ad un'attenta valutazione della loro maturazione ottimale. La spremitura e la frangitura vengono effettuate il giorno stesso della raccolta, evitando che le olive possano deteriorarsi, perdere di fragranza, qualità e genuinità ed esaltandone altresì le proprietà organolettiche. La spremitura avviene a freddo, per mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali e fisiche dell'olio extravergine di oliva, conservandone intatte le proprietà e potenziandone i benefici che ne derivano una volta consumato.

Dal 2018 tutta la produzione di olio è interna all'azienda per garantire una filiera corta e controllata che ne assicuri l'eccellenza e la qualità.

“La soddisfazione per il nostro Olio Primo Raccolto Extravergine di Oliva Biologico è grande! Il 2020 è stato un anno positivo poiché gli ulivi hanno dato un'ottima resa e drupe di qualità superiore. Per questo, profondamente grati alla natura, abbiamo dato al nostro olio una veste iconica: al centro un grande ulivo che avvolge con tutto il suo amore questa Terra e i frutti che dona. Crediamo infatti in un'agricoltura rispettosa e sostenibile, che garantisca prodotti sani e salubri, di grande qualità e gusto: un impegno per la nostra generazione e per quelle che verranno. Con questo spirito gestiamo tutti i progetti de Il Borro” – dichiara Vittoria Ferragamo, responsabile del Progetto Orto de Il Borro.

IL BORRO

TOSCANA

SCHEMA TECNICA OLIO PRIMO RACCOLTO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio Primo Raccolto Extravergine di Oliva Biologico è il frutto di un costante lavoro, grande passione ed infinite attenzioni per perseguire l'eccellenza, nel pieno rispetto della Terra. Il Primo Raccolto dà vita ad un olio diverso, unico, fuori dalle regole; il miglior blend possibile, che sprigiona Toscana e autenticità da tutti i suoi sentori, per assaporare l'emozione racchiusa in un frangente ed entrare nel gusto dell'unicità de Il Borro. Un olio eccellente e prestigioso, la miglior selezione de Il Borro. Disponibile in quantitativi limitati. Dal 2018, per un migliore controllo qualitativo e per esaltare le proprietà organolettiche del frutto, la frangitura è realizzata esclusivamente nel frantoio interno all'azienda.

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fiorentino

Numero piante: 8000

Altitudine media: 300 m s.l.m.

Composizione terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: vaso policonico

Resa media in olio: 10-12%

Metodo raccolta: brucatura a mano

Tipo di estrazione: a freddo. Frantoio biologico interno all'azienda

Decantazione: Filtrazione su cartone

Formati disponibili: 50 cl

Produzione annua: 900 bottiglie

Descrizione: di colore verde aureo, ricca carica floreale e gusto intenso, questo è il blend che meglio racchiude l'essenza de Il Borro. Si presenta all'analisi olfattiva con un intenso bouquet floreale, un fresco profumo di erbacee e note di mandorla fresca. Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, lieve mandorla all'inizio, seguita da un amaro medio con note di carciofo. Lieve nota piccante, che dona struttura all'olio. Armonico, complesso e bilanciato.

Abbinamenti consigliati: ideale per insalate di pomodori, bruschette e zuppe di cereali. Assolutamente da provare sul pesce arrostito.

SCHEMA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'Olio è da sempre elemento di unione tra tradizione ed innovazione, tra natura ed eccellenza, tra autenticità e convivialità, e ad Il Borro tutto ciò non prescinde mai da un totale rispetto della Terra. Diamo alla Terra solo ciò di cui ha realmente bisogno, per ottenere un prodotto sano, senza contaminazioni chimiche, di grande qualità e soprattutto buono.

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fiorentino

Numero piante: 8000

Altitudine media: 300m / s.l.m.

Composizione terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: vaso policonico

Resa media in olio: 12-14%

Metodo raccolta: brucatura a mano

Tipo di estrazione: a freddo. Frantoio interno all'azienda

Decantazione: Filtrazione su cartone

Formati disponibili: 3l - 50cl - 10cl

Produzione annua: 5.200 bottiglie

Descrizione: Di colore verde intenso, corposo, si presenta all'analisi olfattiva con un'ottima carica aromatica, ricco di sentori floreali, fruttati e note vegetali di erba tagliata. Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, in aggiunta a note aromatiche di salvia e basilico. In bocca è possibile percepire una lieve nota piccante e soprattutto una delicata nota amarognola che regala nerbo alla struttura generale dell'olio. Un olio bilanciato, complesso, dalla lunga persistenza in bocca.

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. +39 338 7322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 338 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it