

IL BORRO TOSCANA

COMUNICATO STAMPA

DICEMBRE 2020

BOLLE DI BORRO UN REGALO DI NATALE ESCLUSIVO DAL CUORE DELLA TOSCANA

Una bollicina originale e di grande finezza, perfetta per dare un tocco di eleganza e personalità alle tavole natalizie.



S. Giustino Valdarno (AR), dicembre 2020. Per il prossimo Natale, **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, propone **Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2014**.

Ottenuto da uve Sangiovese, affinato sui lieviti per 60 mesi, è un metodo classico elegante, con un perlage fine e persistente dovuto al suo lungo affinamento.

Ideale come aperitivo, per dare il via ai festeggiamenti, ma perfetto anche a tutto pasto. Ottimo per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra, è un vino dalla freschezza e dalla versatilità ineguagliabili.

Un'espressione inedita del Sangiovese che stupisce sin dal primo sorso per la sua finezza.

Prezzo medio di vendita al pubblico: €54,00

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEL VINO

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.

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 Valdarno di Sopra DOC Sangiovese in Anfora 2018 - 100% Sangiovese (BIO), Polissena Valdarno di Sopra DOC Sangiovese 2017 - 100% Sangiovese (BIO), 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.

IL BORRO

TOSCANA

Per informazioni: Il Borro

press@ilborro.it

+39 (0)55.977.2921

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

Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829 E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127 E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. +393805432134 E-mail: leilacaramanico@fcomm.it