

IL BORRO TOSCANA

IL BORRO CELEBRA LA PASQUA CON VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2013



S. Giustino Valdarno (AR), marzo 2021. In occasione della Pasqua **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 **Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2013**.

Sono solo le migliori uve Sangiovese accuratamente selezionate che, attraverso un lento e delicato processo naturale danno vita a questo inebriante nettare. È ideale da sorseggiare sul finale del tradizionale pranzo pasquale, come accompagnamento alla colomba – dolce simbolo della ricorrenza – o servito con pasticceria secca.

In linea con l'impegno all'eco-sostenibilità e alla salvaguardia dell'ambiente che contraddistingue la Tenuta, Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2013 è proposto **in un elegante cofanetto realizzato in carta prodotta con percentuali variabili di materiale certificato FSC e fibre provenienti da foreste controllate**, dove vengono rispettati standard ambientali, sociali ed economici.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €51,00.

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEL VINO

VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2013

Il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese) è un vino fortemente radicato nella cultura Toscana. Da sempre le aziende riservano le loro uve migliori per la produzione di questo nettare. Ancora oggi a Il Borro, questo vino è prodotto seguendo nei dettagli gli antichi dettami. Le uve 100% Sangiovese sono scelte a settembre, attraverso la selezione manuale dei migliori grappoli. Successivamente, questi vengono trasportati nell'appassitoio, dove vengono appesi uno ad uno su appositi graticci e dove rimarranno fino alla prima metà di dicembre. Una volta raggiunto il grado di appassimento necessario, l'uva viene pressata per ottenere un prezioso mosto che viene decantato e poi travasato nei caratelli di rovere e di castagno. Il vino attraversa una lunga fermentazione naturale ed è pronto non prima di 5 anni di maturazione in legno, quando viene accuratamente travasato, decantato ed imbottigliato senza filtrazione per non perdere niente della ricchezza di questo prodotto naturale. Alla vista si presenta con un colore ambrato vivido con riflessi dorati. Al naso si individuano note di albicocche disidratate, uva sultanina e dattero affiancate da sfumature di caramello, nocciola e mandorla. Abbastanza dolce, ben equilibrato al palato, con acidità che sorregge la beva, retrogusto con rimandi di mallo di noce, miele, caramella d'orzo. Abbinamenti consigliati: si abbina a formaggi stagionati e pasticceria secca oppure con un fresco gelato alla crema. Ottimo anche come vino da meditazione, da bere a fine pasto accompagnato da un buon sigaro. Da provare con patè di fegato. Alcool: 15 % vol.

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 Val d'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

+39 055 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;

Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it;

Leila Caramanico Cell: + 39 380 5432134 – E-mail: leilacaramanico@fcomm.it;

Costanza Giustiniani Cell: +39 333 8164127 – E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it.