

IL BORRO TOSCANA

UN BRINDISI SPECIALE A TUTTE LE MAMME CON PETRUNA VALDARNO DI SOPRA DOC 2018

Un omaggio alla tradizione vitivinicola ed alla purezza del Sangiovese



S. Giustino Valdarno (AR), maggio 2021. *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 ***Petruna in anfora Valdarno di Sopra Doc 2018***, il vino ideale per celebrare tutte le mamme in occasione del loro giorno speciale che quest'anno sarà il 9 maggio.

Petruna in anfora Valdarno di Sopra Doc 2018, ottenuto da sole uve Sangiovese, evoca i profumi di frutta rossa matura e gli aromi derivanti dall'affinamento in anfora. Proprio grazie alla vinificazione in anfora questo vino risulta particolarmente avvolgente, elegante e delicato, proprio come un abbraccio materno.

Di colore rosso rubino, al palato risulta croccante, fragrante e saporito regalando un finale fresco e leggermente sapido.

È un rosso particolarmente adatto in abbinamento ai piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane, di legumi o di formaggi stagionati ed erborinati.

Prezzo di vendita al pubblico: € 49

È possibile acquistare ***Petruna in anfora Valdarno di Sopra Doc 2018*** nelle migliori enoteche o online su www.borrowines.it.

IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLIO DEL VINO

PETRUNA VALDARNO DI SOPRA DOC 2018

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 permette 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.

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

+ 39 366.7704851

www.ilborrowines.it - www.ilborro.it

Follow Il Borro



@ilborrowines @ilborro

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