

IL BORRO

TOSCANA

COMUNICATO STAMPA

DICEMBRE 2021

UN ESCLUSIVO DONO NATALIZIO CON IL BORRO

Confezione regalo con
Polissena Valdarno di Sopra DOC 2017
Il Borro IGT Toscana Rosso 2017
Pian di Nova IGT Toscana Rosso 2018

Il Borro (AR), dicembre 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 in occasione del **Natale 2021** un cofanetto regalo che rappresenta, attraverso tre vini d'eccellenza, un vero e proprio viaggio enologico all'insegna del calore natalizio. All'interno del cofanetto sono presenti: **Polissena Valdarno di Sopra DOC 2017**, **Il Borro IGT Toscana Rosso 2017** e **Pian di Nova IGT Toscana Rosso 2018**. Attraverso questi tre vini si ripercorre la passione e la storia di Ferruccio Ferragamo e della sua famiglia, dalle note rosse e decise di **Polissena Valdarno**, un Sangiovese in purezza, a **Il Borro IGT Rosso 2017**: un vino dal bouquet strutturato grazie alla composizione di 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 15% Syrah e dagli intensi aromi di spezie, frutti rossi e sentori balsamici che ben si accompagnano ai profumi del Natale. Per finire, si arriva ad un **Pian di Nova IGT Toscana Rosso 2018**, costituito da un vincente connubio tra **75% Syrah** e **25% Sangiovese** che conferisce al vino un sapore morbido e avvolgente, con una lieve acidità per una facile beva e una buona struttura grazie ai tannini sempre presenti ma mai invasivi.

La cantina de Il Borro, tutta da scoprire, resta aperta anche nelle festività invernali proponendo tour personalizzati alla scoperta dei diversi metodi di vinificazioni, con degustazioni dei vini biologici della Tenuta. Tutte le visite alle Cantine de Il Borro sono acquistabili direttamente su <https://www.ilborrotoscana.com/cantina/cantina-e-wine-tour/>

Grazie al nuovo wine boutique online dell'azienda, www.ilborrowines.it, è possibile ritrovare a casa le stesse emozioni vissute nella Tenuta ed acquistare i vini preferiti per sé o per i propri cari.

IL BORRO TOSCANA

Confezione regalo con Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2014



Per un brindisi all'insegna della tradizione toscana, la tenuta **Il Borro** propone la confezione regalo di **Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2014**. Un calice perfetto per brindare all'Anno nuovo con un vino che si presenta come connubio tra la freschezza e l'acidità del Sangiovese con l'eleganza di un perlage fine e raffinato, persistente ma mai aggressivo al palato.

L'eccellenza e la genuinità di questi prodotti si vede anche attraverso la tipologia di lavorazioni eseguite, in linea con un principio di naturalità frutto di un equilibrio tra agricoltura biodinamica e principi organici e da un terroir ricco e di alta qualità. Natura e cultura si mescolano in un complesso di 3000 mq circa di cantine, perfettamente immerse e integrate all'interno del paesaggio circostante dove l'ambiente paesaggistico si mescola alla cultura vitivinicola e alle testimonianze storiche.

Un brindisi dunque all'insegna della cultura toscana e del rispetto della sostenibilità ambientale.



IL BORRO

TOSCANA

DETTAGLI DEI VINI

POLISSENA VALDARNO DI SOPRA DOC 2017

“Polissena” Valdarno di Sopra DOC è ottenuto dalla pigiatura di uve 100% Sangiovese. Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con un profumo vigoroso, con note di sottobosco e sentori di frutti a bacca rossa. Il sapore è asciutto e presenta un buon corpo, grazie alla piacevole percezione al palato conferita dai tannini. La vigna da cui nasce è la più alta della Tenuta Il Borro, a circa 350 metri dal livello del terreno, con suoli scistosi e drenanti. 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, a seguito della quale il vino viene travasato in barriques di rovere di Alliers di secondo passaggio, dove resta per 12 mesi e svolge la fermentazione malolattica. In seguito 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.

IL BORRO IGT TOSCANA ROSSO 2017

Composto da 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah. Presenta un colore profondo, intenso e scuro, con note violacee. Il bouquet mostra subito la complessità di questo vino unico: intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi, a cui segue un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde, nero e balsamico. Al palato è ricco, complesso, potente e equilibrato con tannini eleganti. Il finale è lungo e speziato. La maturazione in barriques dura 18 mesi; a seguito dei quali, viene filtrato e imbottigliato. “Il Borro” resta in cantina altri 8 mesi per l’ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA ROSSO 2018

Vino composto da 75% Syrah e 25% Sangiovese. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa e un finale speziato. Il sapore è morbido e avvolgente con tannini sempre presenti ma mai invasivi. Ha una buona acidità che lo rende piacevole da bere e versatile, con un equilibrio che non stanca mai il palato. La maturazione è di 12 mesi, al termine della quale avviene l’elevazione in legno e il travaso nei tini d’acciaio in cui viene 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.

BOLLE DI BORRO ROSÉ METODO CLASSICO 2014

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.

IL BORRO

TOSCANA

NOTE DI 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.

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

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

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

IL BORRO
TOSCANA

IL BORRO
TOSCANA