

IL BORRO TOSCANA

IL BORRO IGT TOSCANA, FLAGSHIP WINE DELL'AZIENDA IL BORRO CELEBRA 20 VENDEMMIE

Un omaggio al terroir del Valdarno

Il Borro (AR), aprile 2022. 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, **festeggia, con l'uscita dell'annata 2018**, 20 vendemmie dalla nascita de **Il Borro IGT Toscana**, vino di punta dell'azienda divenuto negli anni un'icona riconosciuta per la sua eleganza e longevità che **dall'annata 2015 ha ottenuto la certificazione biologica**. Tutto il processo di conversione verso un'agricoltura biologica ha preso avvio nel 2011, con l'ingresso in azienda del consulente enologo e agronomo Stefano Chioccioli.

Il Borro IGT Toscana ben rappresenta la storia e l'evoluzione non solo dell'azienda ma anche di un terroir unico: il Valdarno.

Un rosso monumentale per eleganza e potenza che nasce da una rigorosa selezione dei migliori grappoli e da un'attenta vinificazione in cantina. Un sapiente blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah la cui maturazione avviene in barrique per 18 mesi e resta poi in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia che ne esprime la maggiore finezza.

Con il suo colore violaceo Il Borro IGT Toscana 2018 è un vino dal bouquet strutturato dagli intensi aromi di spezie, frutti rossi e sentori balsamici caratterizzato da una straordinaria armonia. In bocca morbido ed avvolgente, presenta una sapidità che emerge a poco a poco bilanciandosi perfettamente con il tannino elegante, permettendo di godere appieno la complessità aromatica di questo vino. Le note floreali percepite al naso ritornano al palato, dove si integrano ancora con note di sottobosco e sentori di spezie, che invitano ad un nuovo assaggio. Il finale è lungo, estremamente elegante e piacevole.

Il Borro 2018 è particolarmente adatto in abbinamento ai piatti della tradizione toscana a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati e affettati ma tuttavia ottimo per accompagnare anche secondi ben strutturati come brasati, guanciale brasato, cinghiale in umido, bistecca alla fiorentina.

Negli anni ha ottenuto importanti riconoscimenti su testate di livello internazionale, tra cui i "Tre Bicchieri" Gambero Rosso; i Quattro Tralci della Guida Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier; il voto di 96/100 nella Guida Essenziale ai vini d'Italia; le Tre Stelle Oro nella Guida "I vini di Veronelli", Medaglia d'argento Decanter ed elevati punteggi per diverse annate per James Suckling, Robert Parker, Wine Spectator, Wine Enthusiast, Doctorwine e Falstaff.

"Il Borro IGT Toscana 2018, flagship wine della tenuta – afferma Ferruccio Ferragamo –, non solo rappresenta la storia della nostra famiglia ma anche quella di un luogo speciale come Il Borro e del terroir unico del Valdarno. L'azienda ha da sempre una forte impronta innovatrice, vocata alla sperimentazione e alla sostenibilità. Quest'annata è caratterizzata da una finezza che stavamo cercando da tempo e che incarna l'impegno che dedichiamo al vino come mezzo per esprimere l'eccellenza del territorio. Il prossimo anno festeggeremo anche i 30 anni dell'azienda, che con i miei figli e un team straordinario ogni giorno portiamo avanti con dedizione, amore e forte senso di responsabilità".

IL BORRO

TOSCANA

NOTE STAMPA

Il Borro, la tenuta dal 1993 di proprietà di Ferruccio Ferragamo in cui sono impegnati il figlio Salvatore Ferragamo (responsabile dell'attività vitivinicola e hospitality) e la figlia Vittoria (responsabile dell'orto biologico e dei progetti speciali), si estende su di una superficie di 1.100 ettari completamente biologici, immersi nel cuore della Toscana, precisamente nel bacino del Valdarno Superiore. Di questi, 85 sono di vigneti a conduzioni biologica, 40 di oliveti, 180 destinati a foraggi e seminativi, 2 ettari ad ortaggi biologici e i restanti lasciati a silvicoltura. Inoltre trovano spazio un ovile con oltre 40 pecore per la produzione di formaggi biologici e e 30 arnie da cui si ottiene miele biologico di differenti varietà. L'azienda è interamente biologica dal 2015. Gli 85 ettari di vigneti, situati tra i 300 e i 500 metri s.l.m., godono di condizioni pedoclimatiche uniche che permettono di dar vita a vini di qualità. Vitigni autoctoni, come il Sangiovese, ma anche vitigni della "tradizione toscana", come il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Syrah, oggi convivono insieme, adattandosi al meglio alla variabilità dei terreni.

La Tenuta fa inoltre parte della prestigiosa Associazione Relais & Châteaux e comprende: un borgo medievale interamente restaurato che ospita al suo interno 38 eleganti e raffinate suite: tre ville - la Dimora Storica Il Borro, Villa Mulino e Villa Casetta - e le 20 suite de Le Aie del Borro ideali per famiglie e gruppi di amici. Alle soluzioni Relais & Châteaux si aggiungono "I Borrigiani", tre 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 e il nuovo BorroBar; la Spa e la galleria "Vino e Arte".

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