

# IL BORRO

TOSCANA

NITRITO 2018

## VALDARNO DI SOPRA CABERNET SAUVIGNON DOC

---

Un vino biologico ottenuto da una vigna lavorata con cavalli da tiro, un ulteriore passo verso la sostenibilità. Grazie alla minore compressione del suolo esercitata dai cavalli il terreno risulta più ossigenato, idratato e ricco di microrganismi. Il nome Nitrito richiama il verso del cavallo, quasi un saluto che riecheggia nella campagna, accompagnando il lavoro in vigna.

---

*Dopo un inverno e una primavera caratterizzati da temperature sopra la media ed abbondanti precipitazioni, un'estate ed un autunno regolari hanno portato a una maturazione ottimale dei grappoli, permettendo di ottenere un prodotto di qualità superiore.*

---

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 100%

**Alcol:** 15,0 %

**Acidità totale:** 5,7 g/l

**Raccolta:** A mano, in cassette da 10 kg

**Fermentazione:** In barriques di rovere francese, accompagnata da una macerazione sulle bucce di 60 giorni

**Invecchiamento:** 24 mesi in barrique

**Affinamento:** Almeno 12 mesi in bottiglia

**Produzione:** 2.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml

---

**Profilo:** Un vino raffinato e ricercato

**Colore:** Rosso rubino cupo e intenso

**Profumo:** Al naso, una piacevole nota balsamica si interseca con sentori di mora e mirtillo maturi e fiori rossi, sfociando in un'elegante speziatura di chiodi di garofano, pepe e anice, assieme ad una sfumatura di erbe alpine, elicriso e cuoio.

**Gusto:** Il vino in bocca è di corpo, potente ma elegante, con tannini setosi che sfociano in un lungo finale balsamico.

**Abbinamenti:** Il vino si presta ad abbinamenti con carni e piatti ricercati a base di cacciagione, come filetto di cervo e stufato di cinghiale.

