

# IL BORRO

## TOSCANA

### IL BORRO CHARDONNAY 2022

#### IGT TOSCANA

Il Borro Chardonnay è testimone della filosofia aziendale sul monovarietale, la volontà di portare alla massima espressione un vitigno dandogli il carattere tipico di tutti i più grandi vini del Borro, in cui l'eleganza e la raffinatezza si uniscono con una grande struttura.

*L'annata 2022 è stata caratterizzata da un clima secco e caldo, mitigato dalle abbondanti precipitazioni di Agosto e Settembre che non hanno però ostacolato le operazioni di vendemmia. Le condizioni metereologiche hanno influenzato soprattutto le rese, mentre i vini sono risultati espressivi e dotati di profumi intensi.*

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Alcol:** 13,50 %

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

**Fermentazione:** per due terzi effettuata in acciaio, l'ultimo terzo avviene in parti uguali in clayver, barriques di acacia e barriques di rovere

**Affinamento:** 10 mesi su fecce fini in clayver, barriques di acacia e barriques di rovere in parti uguali

**Finissage:** 12 mesi in bottiglia

**Produzione:** 1.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Profilo:** Un bianco elegante e complesso.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo:** Ha profumi intensi, con note agrumate e di frutta a polpa gialla che si uniscono a sentori di fiori di pitosforo e richiami di macchia mediterranea, come rosmarino e salvia, assieme ad una sfumatura speziata di vaniglia.

**Gusto:** Il vino in bocca coniuga con eleganza freschezza e struttura.

**Abbinamenti:** Un vino che si accompagna a formaggi mediamente stagionati, carni bianche come il coniglio, o piatti di pesce strutturati.

