

IL BORRO

TOSCANA

IL BORRO 2019

IGT TOSCANA

Il vino principe della nostra azienda, quello che meglio incarna i nostri valori e la nostra visione. Dopo un accurato studio geologico il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Syrah che lo compongono sono stati impiantati nei suoli più adatti affinché esprimessero al meglio le loro potenzialità, dando vita ad un blend vellutato ed opulento.

L'annata 2019, dopo un inverno con temperature leggermente superiori alla media, si è caratterizzata per una primavera con temperature miti e piogge che hanno riequilibrato il deficit idrico invernale. L'estate è stata regolare, con pochi rovesci che hanno bilanciato la calura estiva.

In autunno, le elevate escursioni termiche fra giorno e notte hanno portato ad una maturazione ottimale degli acini, per una vendemmia di uve di qualità elevata che si sono tradotte in vini eccezionali.

Uvaggio: Merlot 50% | Cabernet Sauvignon 35% | Syrah 15%

Alcol: 15,5 %

Acidità totale: 5,7 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 18 mesi - Merlot parte in botti da 20 hl, il resto, come Cabernet Sauvignon e Syrah, in barriques di rovere di 1° e 2° passaggio.

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Produzione: 45.000 bottiglie

Formati: 375 ml | 750 ml | 1,5l | 3l | 6l | 12l

Profilo: un vino corposo, elegante, che combina alla perfezione raffinatezza e struttura.

Colore: rosso scuro con riflessi purpurei.

Profumo: intenso, con note di sottobosco che si aprono su spezie calde e aromi terziari di cacao e tabacco dolce.

Gusto: asciutto, con tannini morbidi e ben affinati che lasciano spazio ad un lungo finale vellutato.

Abbinamenti: Specialità toscane a base di carne, formaggi stagionati, secondi di carne ben strutturati come brasati, guanciaie brasate, cinghiale in umido, bistecca alla fiorentina.

