

IL BORRO

TOSCANA

BOLLE DI BORRO 2017

ROSÉ METODO CLASSICO BRUT

Per questo vino è stato scelto un vigneto specifico la cui buona esposizione, le elevate escursioni termiche giornaliere e la lenta maturazione assicurano la freschezza degli aromi, un'acidità bilanciata e un basso contenuto di zuccheri.

Un inverno abbastanza caldo e una primavera caratterizzata da temperature sopra la media e precipitazioni hanno lasciato il passo ad un'estate secca e calda. Le piogge a inizio Settembre hanno portato ad un'ottima maturazione delle uve, permettendo di ottenere vini di ottima qualità.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 11,5 %

Acidità totale: 7,7 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 2 mesi in acciaio su fecce fini

Affinamento: 60 mesi sur lies

Produzione: 5.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: Un metodo classico con una buona spalla acida e un perlage delicato.

Colore: Rosa buccia di cipolla.

Profumo: Un iniziale aroma di crosta di pane si apre su sentori agrumati di cedro, sfumando infine in una mela golden.

Gusto: Cremoso e bilanciato, con una freschezza che lascia la bocca pulita a fine sorso.

Abbinamenti: Ideale per aperitivi, piatti a base di pesce, primi piatti leggeri o formaggi freschi.

