

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.

