

# IL BORRO

TOSCANA

## CHIARO DI BOLLE 2021

### METODO CLASSICO

---

Chiario di Bolle è la risposta del Borro agli amanti del Metodo Classico. Un Blanc de Noir dall'elegante verticalità che intriga per la sua piacevolezza e la facilità di beva che ben si inserisce nella linea di sperimentazione sul Sangiovese da lungo intrapresa.

---

*Nell'annata 2021, dopo un inverno caldo e con poche gelate e una primavera fresca e con scarse precipitazioni, l'inizio dell'estate è stato fresco, per poi continuare con temperature nella media.*

*Fondamentali per la maturazione sono stati i rovesci di fine agosto, che hanno permesso di avere una vendemmia di ottima qualità.*

---

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Alcol:** 12,00 %

**Acidità totale:** 7,4 g/l

**Residuo zuccherino:** 5,6 g/l

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

**Fermentazione:** tini in acciaio

**Affinamento:** 18 mesi sur lie

**Produzione:** 5.400 bottiglie

**Formati:** 750 ml

---

**Profilo:** un metodo classico raffinato e vivace.

**Colore:** un luminoso giallo paglierino pallido.

**Profumo:** al naso ha una piacevole verticalità agrumata, con sentori di fiori freschi ed un morbido ricordo di crosta di pane a bilanciare il bouquet.

**Gusto:** in bocca il perlage è delicato ed equilibrato, con una freschezza che lascia pulita la bocca ad ogni sorso.

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

