

IL BORRO

TOSCANA

BORROROSA 2023

IGT TOSCANA ROSATO

Con il suo color buccia di cipolla e i profumi fruttati, il Borrrosa è perfetto per ravvivare ogni occasione. Il suo colore delicato è ottenuto grazie ad una sosta a contatto con le bucce molto breve, che non viene mai prolungata troppo per mantenere intatte la freschezza e la mineralità di questo vino.

Nel 2023, ad un inverno relativamente caldo e siccitoso si è susseguita una primavera piovosa, con temperature nella norma. In estate alcuni picchi di calore iniziali hanno lasciato posto ad un Agosto mite e ad un Autunno caldo. L'andamento climatico ha influenzato le rese, ma le temperature più basse hanno permesso di ottenere vini dall'affascinante quadro aromatico.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 13,50 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Vinificazione: macerazione pellicolare di 1 ora

Fermentazione: in tini d'acciaio a temperatura controllata di 15°-17°C

Maturazione: 2 mesi in acciaio

Finissage: 2 mesi

Produzione: 30.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: un rosato fresco e minerale.

Colore: buccia di cipolla intenso, che sfocia nel salmone tenue.

Profumo: fruttato, con evidenti sentori di visciola e marasca. Invitanti note di fragola e ribes rosso si mescolano con lievi nuances di erbe officinali e ciclamino.

Gusto: Sorso equilibrato, con una piacevole vena acida che chiude con una fresca nota sapida.

Abbinamenti: Ideale per piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.

