

IL BORRO

TOSCANA

BORROROSA 2024

IGT TOSCANA ROSATO

Con il suo color buccia di cipolla e i profumi fruttati, il Borrorosa 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.

Il 2024 è iniziato con un clima mite e secco che è perdurato da gennaio fino a Maggio, quando si è inaugurato un periodo ricco di precipitazioni che è perdurato fino a metà Giugno. In estate si sono registrati picchi di calore che sono stati ben controbilanciati da un autunno più fresco e con diverse piogge. Le uve vendemmiate hanno dato mosti e vini equilibrati, con spiccate note floreali e minerali e grado alcolico più basso.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 12,50 %

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: Sorsò 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.

