

IL BORRO TOSCANA

ALESSANDRO DAL BORRO 2019 VALDARNO DI SOPRA DOC SYRAH

L'Alessandro dal Borro è ottenuto da un monovarietale di Syrah, proveniente da un unico vitigno, che dà vita ad un prodotto unico, forte e possente come il personaggio da cui prende il nome. È un vino nobile, di corpo, con un profumo ed un gusto decisi ed inequivocabili.

L'annata 2019, dopo un inverno con temperature leggermente superiori alla media, si è caratterizzata per una primavera con temperature miti e piogge che hanno riequilibrato il deficit idrico invernale. L'estate è stata regolare, con pochi rovesci che hanno bilanciato la calura estiva. In autunno, le elevate escursioni termiche fra giorno e notte hanno portato ad una maturazione ottimale degli acini, per una vendemmia di uve di qualità elevata che si sono tradotte in vini eccezionali.

Uvaggio: Syrah 100%

Alcol: 15,5 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 24 mesi in barriques di rovere nuove

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Produzione: 1.500 bottiglie

Formati: 1,5 l | 3 l | 6 l

Profilo: Un rosso importante, di corpo.

Colore: Rosso porpora scuro con sfumature violacee.

Profumo: Il bouquet è intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi, seguito da un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde e nero, unito ad accenti balsamici.

Gusto: In bocca è ricco, complesso, potente, equilibrato, con tannini eleganti.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, stufati di carne e carne di selvaggina come cervo o cinghiale, oltre a tutta la carne rossa al forno o arrosto in generale.

