

IL BORRO

TOSCANA

ALESSANDRO DAL BORRO 2018

VALDARNO DI SOPRA DOC SYRAH

L'Alessandro dal Borro è 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.

Dopo un inverno e una primavera caratterizzati da temperature sopra la media ed abbondanti precipitazioni, un'estate ed un autunno regolari hanno portato a una maturazione ottimale dei grappoli, permettendo di ottenere un prodotto di qualità.

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, 70% nuove e 30% di secondo passaggio

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Produzione: 2.000 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: Antipasti e tartine, 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.

