

IL BORRO

TOSCANA

CHIARO DI BOLLE 2022

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.

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un clima secco e caldo, mitigato dalle abbondanti precipitazioni di Agosto e Settembre che non hanno però ostacolato le operazioni di vendemmia.

Le condizioni metereologiche hanno influenzato soprattutto le rese, mentre i vini sono risultati espressivi e dotati di profumi intensi.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 12,00 %

Acidità totale: 6,64 g/l

Residuo zuccherino: 5,3 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini in acciaio

Affinamento: 18 mesi sur lie

Produzione: 4.500 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.

