

IL BORRO

TOSCANA

CHIARO DI BOLLE 2023

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Chiaro di Bolle è un blanc de noir metodo classico 100% sangiovese che fa della mineralità, freschezza e struttura delicata i suoi punti di forza.

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: 12,50 %

Acidità totale: 6,64 g/l

Residuo zuccherino: 5,2 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini in acciaio

Affinamento: 18 mesi sur lie

Produzione: 10.000 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 e primi piatti come risotti di pesce o di verdure.

