

IL BORRO TOSCANA

POLISSENA 2020 VALDARNO DI SOPRA DOC

Il Polissena è un atto d'amore verso uno dei vitigni più rappresentativi della Toscana: Il Sangiovese. Il vigneto da cui si produce ha un terreno scistoso con un ottimo drenaggio, perfetto per questo vitigno. È un vino elegante, che sorprende per il carattere deciso eppure raffinato.

L'annata 2020 si è caratterizzata per un inverno asciutto e mite, seguito da una primavera con temperature abbastanza alte fino a fine Maggio interrotte da una serie di copiosi rovesci a Giugno, che hanno lasciato il passo ad un'estate molto calda. Alcuni temporali all'inizio di Settembre hanno portato ad una vendemmia abbastanza anticipata, con un'ottima qualità delle uve raccolte.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: almeno 18 mesi in barriques per un terzo nuove e botti di rovere francese

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Produzione: 30.000 bottiglie

Formati: 750 ml | 1,5 l

Profilo: Un rosso strutturato e di corpo, equilibrato.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Apre con sentori di marasca e peonia, si prosegue con accenni di legno di sandalo e ginepro seguito da pepe nero, liquirizia e rabarbaro.

Gusto: bilanciato, con tannini eleganti e un finale elegante, che lascia la bocca perfettamente pulita.

Abbinamenti: Specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina e cinta senese.

