

IL BORRO TOSCANA

NITRITO 2020

VALDARNO DI SOPRA CABERNET SAUVIGNON DOC

Un vino biologico ottenuto da una vigna lavorata con cavalli da tiro, un ulteriore passo verso la sostenibilità. Grazie alla minore compressione del suolo esercitata dai cavalli il terreno risulta più ossigenato, idratato e ricco di microrganismi. Il nome Nitrito richiama il verso del cavallo, quasi un saluto che riecheggia nella campagna, accompagnando il lavoro in vigna.

L'annata 2020 si è caratterizzata per un inverno asciutto e mite, seguito da una primavera con temperature abbastanza alte fino a 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: Cabernet Sauvignon 100%

Alcol: 14,0 %

Acidità totale: 5,7 g/l

Raccolta: A mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: In barriques di rovere francese, accompagnata da una macerazione sulle bucce di 60 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento: Almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione: 2.500 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: Un vino raffinato e ricercato

Colore: Rosso rubino cupo e intenso

Profumo: Al naso, una piacevole nota balsamica si interseca con sentori di mora e mirtillo maturi e fiori rossi, sfociando in un'elegante speziatura di chiodi di garofano, pepe e anice, assieme ad una sfumatura di erbe alpine, elicriso e cuoio.

Gusto: Il vino in bocca è di corpo, potente ma elegante, con tannini setosi che sfociano in un lungo finale balsamico.

Abbinamenti: Il vino si presta ad abbinamenti con carni e piatti ricercati a base di cacciagione, come filetto di cervo e stufato di cinghiale.

