

IL BORRO

TOSCANA

IL BORRO CHARDONNAY 2024

VALDARNO DI SOPRA DOC

Il Borro Chardonnay è testimone della filosofia aziendale sul monovarietale, la volontà di portare alla massima espressione un vitigno dandogli il carattere tipico di tutti i più grandi vini del Borro, in cui l'eleganza e la raffinatezza si uniscono con una grande struttura.

Il 2024 è iniziato con un clima mite e secco che è perdurato da gennaio fino a Maggio, quando si è inaugurato un periodo ricco di precipitazioni che è perdurato fino a metà Giugno. In estate si sono registrati picchi di calore che sono stati ben controbilanciati da un autunno più fresco e con diverse piogge. Le uve vendemmiate hanno dato mosti e vini equilibrati, con spiccate note floreali e minerali e grado alcolico più basso.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Alcol: 14,50 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: per due terzi effettuata in acciaio, l'ultimo terzo avviene in parti uguali in clayver, barriques di acacia e barriques di rovere

Affinamento: 10 mesi su fecce fini in clayver, barriques di acacia e barriques di rovere in parti uguali

Finissage: 12 mesi in bottiglia

Produzione: 3.200 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: Un bianco elegante e complesso.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Ha profumi intensi, con note agrumate e di frutta a polpa gialla che si uniscono a sentori di fiori di pitosforo e richiami di macchia mediterranea, come rosmarino e salvia, assieme ad una sfumatura speziata di vaniglia.

Gusto: Il vino in bocca coniuga con eleganza freschezza e struttura.

Abbinamenti: Un vino che si accompagna a formaggi mediamente stagionati, carni bianche come il coniglio, o piatti di pesce strutturati.

