

IL BORRO

TOSCANA

BORRIGIANO 2024

IGT TOSCANA

Il Borrighiano è un vino versatile, da bere a tutto pasto e in tutte le stagioni, che combina alla perfezione l'eleganza del Sangiovese con la struttura e le note speziate del Cabernet Sauvignon.

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: Sangiovese 70% | Cabernet Sauvignon 30%

Alcol: 13,0 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: in cemento

Invecchiamento: 6 mesi in tini troncoconici di rovere

Finissage: 2 mesi in bottiglia

Produzione: 96.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: Un rosso vivace e versatile.

Colore: Rosso rubino con riflessi purpurei.

Profumo: Ha profumi intensi, con note di frutta rossa fresca che ricordano la ciliegia cerasa e sentori speziati tipici del pepe bianco.

Gusto: Il vino in bocca ha una piacevole spalla acida e tannini levigati, che lasciano la bocca fresca e pulita.

Abbinamenti: Un vino che può essere consumato a tutto pasto, ottimo per accompagnare i cibi della cucina povera toscana come le zuppe a base di pane (ribollita, pappa al pomodoro), formaggi freschi e poco stagionati, così come tutti i piatti di carne non troppo complessi.

