

IL BORRO

TOSCANA

IL BORRO 2021

IGT TOSCANA

Il vino principe della nostra azienda, quello che meglio incarna i nostri valori e la nostra visione. Dopo un accurato studio geologico il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Syrah che lo compongono sono stati impiantati nei suoli più adatti affinché esprimessero al meglio le loro potenzialità, dando vita ad un blend vellutato ed opulento.

Nel 2021 ad un inverno mite, con poche e brevi ondate di freddo, ha fatto seguito una primavera fresca e con poche precipitazioni. In estate le temperature sono state nella media, con delle precipitazioni verso la fine di Agosto che hanno consentito la piena maturazione delle uve. I vini si caratterizzano per il colore intenso ed il gusto pieno ed espressivo.

Uvaggio: Merlot 50% | Cabernet Sauvignon 35% | Syrah 15%

Alcol: 15,5 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 24 mesi - Merlot in botti da 20 hl, Cabernet Sauvignon e Syrah in barriques di rovere francese di 1° e 2° passaggio

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Produzione: 50.000 bottiglie

Formati: 750 ml | 1,5 l | 3 l | 6 l | 12 l

Profilo: un vino corposo, elegante, che combina alla perfezione raffinatezza e struttura.

Colore: rosso scuro con riflessi purpurei.

Profumo: intenso, con note di sottobosco che si aprono su spezie calde e aromi terziari di cacao e tabacco dolce.

Gusto: asciutto, con tannini morbidi e ben affinati che lasciano spazio ad un lungo finale vellutato.

Abbinamenti: Specialità toscane a base di carne, formaggi stagionati, secondi di carne ben strutturati come brasati, guanciaie brasate, cinghiale in umido, bistecca alla fiorentina.

