

IL BORRO TOSCANA

BORROROSA 2025 IGT TOSCANA ROSATO

Con il suo color buccia di cipolla e i profumi fruttati, il Borrorosa è perfetto per ravvivare ogni occasione. Il suo colore delicato è ottenuto grazie ad una sosta a contatto con le bucce molto breve, che non viene mai prolungata troppo per mantenere intatte la freschezza e la mineralità di questo vino.

L'annata 2025 si è aperta con un clima caratterizzato da temperature miti e scarse precipitazioni che è perdurato fino a primavera inoltrata. Alcune piogge hanno segnato l'inizio dell'estate, che è stata nel suo insieme secca e calda. Le piogge di Settembre ed Ottobre hanno riequilibrato lo squilibrio idrico, per una vendemmia di uve che promettono vini dallo spiccato bouquet floreale e basso grado alcolico.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 12%

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Vinificazione: macerazione pellicolare di 1 ora

Fermentazione: in tini d'acciaio a temperatura controllata di 15°-17°C

Maturazione: 2 mesi in acciaio

Finissage: 2 mesi

Produzione: 35.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: un rosato fresco e minerale.

Colore: buccia di cipolla intenso, che sfocia nel salmone tenue.

Profumo: fruttato, con evidenti sentori di visciola e marasca. Invitanti note di fragola e ribes rosso si mescolano con lievi nuances di erbe officinali e ciclamino.

Gusto: Sorso equilibrato, con una piacevole vena acida che chiude con una fresca nota sapida.

Abbinamenti: Ideale per piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.



Scopri di più



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA (TOSCANA)

