

IL BORRO TOSCANA

IL BORRO CHARDONNAY 2025 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.

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: Chardonnay 100%

Alcol: 13,0 %

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 rovere ed alma

Affinamento: 10 mesi su fecce fini in clayver, barriques di rovere ed alma in parti uguali

Produzione: 7.500 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.



Scopri di più

