

IL BORRO TOSCANA

PIAN DI NOVA 2023 IGT TOSCANA

Il Pian di Nova, un vino di corpo la cui eleganza e setosità non disattendono mai le aspettative, è un blend dinamico che coniuga al meglio le spezie del Syrah con il frutto del Sangiovese.

Nel 2023, ad un inverno relativamente caldo e siccitoso si è susseguita una primavera piovosa, con temperature nella norma. In estate alcuni picchi di calore iniziali hanno lasciato posto ad un Agosto mite e ad un Autunno caldo. L'andamento climatico ha influenzato le rese, ma le temperature più basse hanno permesso di ottenere vini dall'affascinante quadro aromatico.

Uvaggio: Syrah 75% | Sangiovese 25%

Alcol: 14,0 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: in acciaio

Invecchiamento: almeno 12 mesi in barriques di rovere francese di terzo e quarto passaggio

Finissage: almeno 6 mesi in acciaio

Produzione: 38.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: un rosso vivace e versatile.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: al naso ha un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa ed un finale speziato.

Gusto: il sapore è morbido e avvolgente, con tannini sempre presenti ma mai invasivi e una buona freschezza.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana, ma può affiancare anche piatti della cucina orientale speziati e dal sapore forte.

