

# IL BORRO

## TOSCANA

### BOLLE DI BORRO 2012 | 120 MESI ROSÉ METODO CLASSICO BRUT

Questo vino è una sfida, un esperimento controcorrente fatto con la piena fiducia che il nostro Sangiovese fosse in grado di sostenere il lungo affinamento di 10 anni. Un ristretto numero di bottiglie selezionate, che rivelano con eleganza tutta la raffinatezza e la complessità di questo metodo classico.

L'annata 2012 ha avuto un andamento eterogeneo: ad una primavera piovosa si è susseguita un'estate secca e molto calda. Per fortuna le precipitazioni di settembre hanno permesso che le uve fossero in condizioni ottimali per la vendemmia.

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Alcol:** 12,50 %

**Acidità totale:** 8,0 g/l

**Raccolta:** a mano, in cassette da 10 kg

**Fermentazione:** tini d'acciaio

**Invecchiamento:** 2 mesi in acciaio su fecce fini

**Affinamento:** 120 mesi sur lies

**Produzione:** 700 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Profilo:** Un metodo classico fresco e dal perlage delicato.

**Colore:** Rosa buccia di cipolla con sfumature aranciate.

**Profumo:** Delicate note di pasticceria secca si aprono su sentori agrumati di cedro e corbezzolo.

**Gusto:** Cremoso e bilanciato, con una freschezza che lascia la bocca pulita a fine sorso.

**Abbinamenti:** Ideale per aperitivi, piatti a base di pesce, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

