

IL BORRO

TOSCANA

ALESSANDRO DAL BORRO 2017

IGT TOSCANA SYRAH

L'Alessandro dal Borro è un monovarietale di Syrah, proveniente da un unico vitigno, che dà vita ad un prodotto unico, forte e possente come il personaggio da cui prende il nome. È un vino nobile, di corpo, con un profumo ed un gusto decisi ed inequivocabili.

Un inverno abbastanza caldo e una primavera caratterizzata da temperature sopra la media e precipitazioni hanno lasciato il passo ad un'estate secca e calda. Le piogge a inizio settembre hanno portato ad una completa maturazione delle uve, permettendo di ottenere vini di ottima qualità.

Uvaggio: Syrah 100%

Alcol: 14,5 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere, 70% nuove e 30% di secondo passaggio

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Produzione: 680 bottiglie

Formati: 1,5 l | 3 l | 6 l

Profilo: Un rosso importante, di corpo.

Colore: Rosso porpora scuro con sfumature violacee.

Profumo: Il bouquet è intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi, seguito da un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde e nero, unito ad accenti balsamici.

Gusto: In bocca è ricco, complesso, potente, equilibrato, con tannini eleganti.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, stufati di carne e carne di selvaggina come cervo o cinghiale, oltre a tutta la carne rossa al forno o arrosto in generale.

