

IL BORRO TOSCANA

BORRIGIANO 2023 IGT TOSCANA

Il Borrighiano è un vino versatile, da bere a tutto pasto e in tutte le stagioni, che combina alla perfezione l'eleganza del Sangiovese con la struttura e le note speziate del Cabernet Sauvignon.

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: Sangiovese 70% | Cabernet Sauvignon 30%

Alcol: 13,0 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: in cemento

Invecchiamento: 10 mesi in tini troncoconici di rovere

Finissaggio: 2 mesi in bottiglia

Produzione: 70.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: Un rosso vivace e versatile.

Colore: Rosso rubino con riflessi purpurei.

Profumo: Ha profumi intensi, con note di frutta rossa fresca che ricordano la ciliegia cerasa e sentori speziati tipici del pepe bianco.

Gusto: Il vino in bocca ha una piacevole spalla acida e tannini levigati, che lasciano la bocca fresca e pulita.

Abbinamenti: Un vino che può essere consumato a tutto pasto, ottimo per accompagnare i cibi della cucina povera toscana come le zuppe a base di pane (ribollita, pappa al pomodoro), formaggi freschi e poco stagionati, così come tutti i piatti di carne non troppo complessi.

