

IL BORRO TOSCANA

ALESSANDRO DAL BORRO TOSCANA IGT SYRAH 2015

“Alessandro Dal Borro” presenta un colore profondo, intenso e scuro, con note violacee. Il bouquet mostra subito la complessità di questo vino unico. Il vino è intenso, elegante, ricco di note di frutti neri e rossi frutti, segue un tocco di sottobosco con un finale di spezie come pepe verde e nero balsamico.

In bocca questo vino è ricco, complesso, potente, equilibrato con tannini eleganti. Il finale è lungo, speziato.

L'uva viene raccolta manualmente in piccole casse dal peso massimo di 10 kg. Dopo la raccolta le uve sono messe a raffreddare fino alla temperatura di 8°C per una notte. La lavorazione delle uve inizia con il primo tavolo di cernita, dove ogni grappolo viene controllato dagli operatori ed eventualmente, se non di qualità soddisfacente viene scartato. Dopo la diraspatura gli acini vengono controllati sul secondo tavolo di cernita dove si effettua una accurata selezione degli stessi, togliendo anche e soprattutto gli eventuali frammenti di raspo.

L'obiettivo è di fermentare solo gli acini, cioè la buccia, i vinaccioli ed il succo, in completa assenza di frazioni di raspo. La fermentazione avviene in un tino tronco conico di rovere francese e dura oltre 40 giorni. Tutte le operazioni sono effettuate manualmente. Dopo la fermentazione Alessandro dal Borro viene travasato in barriques di cui 75% nuove e 25% di un anno, barriques costituite con le migliori selezioni di rovere francese a grana fine; in barriques avviene anche la fermentazione malolattica, seguita poi da un affinamento sui lieviti per 6 mesi; l'elevage si completa in barriques per 18 mesi.

Un vino esclusivo, che rappresenta la sintesi tra cultura e territorio, proposto in edizione limitata, numerata e in formato speciale.

Abbinamenti: Antipasti e tartine, formaggi stagionati, stufati di carne e carne di selvaggina come cervo o cinghiale, oltre a tutta la carne rossa al forno in generale. Si abbina bene con le carni di tacchino e di anatra. In generale, là dove la carne arrosto o alla griglia è molto comune, il Syrah è il partner ideale per accompagnarla.



Alessandro Dal Borro racconta la nostra storia, quella di un territorio e degli uomini che lo vivono. Questo prodotto è frutto della grande passione di Ferruccio Ferragamo per Il Borro e per una delle varietà più rappresentative del suo terroir il “Syrah”. Un prodotto che ci ricorda nelle sue caratteristiche organolettiche, la nobiltà e la grandezza del personaggio storico della tenuta da cui prende il nome.

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio:

100% Syrah

Alcool

14,5% vol

Acidità totale

5,2 g/l

Estratto secco

33 g/l

pH 3,4