

IL BORRO

TOSCANA

BOLLE DI BORRO

ROSÉ METODO CLASSICO 2013

“Bolle di Borro” è un vino Rosé Metodo Classico da uve Sangiovese maturato 60 mesi sui lieviti.

Per la produzione di questo vino è stato selezionato uno specifico vigneto di Sangiovese, in un territorio fresco, con forti escursioni giorno-notte, e un'epoca di maturazione più tardiva che gli donano note di aromi freschi, giusta acidità e basso valore zuccherino.

“La particolarità delle Bolle di Borro, a partire dall'annata 2012, è stata quella di elevarsi sui lieviti per ben 60 mesi. Il Sangiovese dimostra la sua eleganza, il perlage è fine e persistente. Il naso è ricco, croccante, con note di crosta di pane e frutti; ricorda la freschezza acida del Sangiovese. In bocca ha una tessitura cremosa, avvolgente, setosa, con una vena acida, succosa, anch'essa tipica del Sangiovese”. Stefano Chioccioli, consulente enologo de Il Borro.

Consigli di degustazione: la temperatura ideale di servizio è di 10/12 gradi in bicchieri ampi.

Abbinamenti: Il Bolle di Borro è ideale come aperitivo.

E' ottimo anche a tutto pasto, per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra.



“Per Il Borro questo vino rappresenta, dopo la creazione di Alessandro dal Borro, Syrah in purezza, una nuova sfida verso l'eccellenza e un'ulteriore dimostrazione della capacità di unire l'esperienza e la continua ricerca nel campo vitivinicolo, con la volontà di creare prodotti unici e di grande personalità.”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio:

100% Sangiovese

Alcool:

12,5%

Acidità totale:

7,32 g/l

Estratto secco:

28,6 g/l

pH 3