IL BORRO
TOSCANA

BOLLE DI BORRO 2015
ROSÉ METODO CLASSICO BRUT

Per questo vino è stato scelto un vigneto specifico la cui buona esposizione, le elevate escursioni termiche giornaliere e la lenta maturazione assicurano la freschezza degli aromi, un'acidità bilanciata e un basso contenuto di zuccheri.

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno piovoso e una primavera con temperature miti e precipitazioni regolari. La prima parte dell'estate è stata molto calda, con conseguente rischio di siccità, ma provvidenziali rovesci a fine agosto hanno ristabilito le riserve idriche. L'autunno, con ottime escursioni termiche, ha favorito l'accumulo di sostanze polifenoliche, per una vendemmia di ottime uve.

Uvaggio: Sangiovese 100%
Alcol: 12,00 %
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: 60 mesi sur lies
Produzione: 6.000 bottiglie
Formati: 750 ml

Profilo: Un metodo classico con una buona spalla acida e un perlage delicato.
Colore: Rosa buccia di cipolla.
Profumo: Un iniziale aroma di crosta di pane si apre su sentori agrumati di cedro, sfumando infine in una mela golden.
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 o formaggi freschi.

IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA (TOSCANA)

Il Borro S.r.l. - Località Borro, 1 - 52024 San Giustino Valdarno (AR) - Tel.: 055.977921 - Fax: 055.977864 - Email: vino@ilborro.com
www.ilborrotoscana.com - www.ilborrowines.com