

# IL BORRO TOSCANA

## BORRIGIANO 2020 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.

*L'annata 2020 si è caratterizzata per un inverno asciutto e mite, seguito da una primavera con temperature abbastanza alte fino a Maggio interrotte da una serie di copiosi rovesci a Giugno, che hanno lasciato il passo ad un'estate molto calda. Nonostante alcuni temporali all'inizio di Settembre, grazie ad una vendemmia abbastanza anticipata la qualità delle uve raccolte è stata ottima.*

**Uvaggio:** Sangiovese 70% | Cabernet Sauvignon 30%

**Alcol:** 13,5 %

**Acidità totale:** 5,26 g/l

**Raccolta:** a mano, in cassette da 10 kg

**Fermentazione:** in cemento

**Invecchiamento:** 10 mesi in tini troncoconici di rovere

**Finissage:** 2 mesi in bottiglia

**Produzione:** 30.000 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.

