

PIAN DI NOVA IGT TOSCANA 2018

IL BORRO TOSCANA

Il “Pian di Nova” rappresenta il vino di entrata della Tenuta Il Borro. È ottenuto dalla vinificazione di uve 25% Sangiovese e 75% Syrah bilanciando la tradizione con uve internazionali. I vigneti da dove vengono raccolte le uve sono tutti situati al di sopra dei 200 metri s.l.m. e hanno una densità di 4.700 piante per ettaro. I terreni sono prevalentemente argillosi con buona presenza di scheletro e una piccola percentuale di sabbia che ne consente un buon drenaggio evitando fastidiosi ristagni idrici.

Al raggiungimento di una maturazione ottimale per ogni tipologia di vitigno che in seguito sarà vinificato separatamente l'uno dall'altro, l'uva viene raccolta manualmente in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C viene diraspata. Gli acini sono poi selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati.

Il mosto così ottenuto subisce una macerazione a freddo di 2 giorni a circa 10°C in tini di acciaio termo-controllati dopo di che ha inizio la fermentazione. Questo processo avviene a temperature comprese tra 25 e 28 °C ed ha la durata di 10 giorni circa. Una volta che gli zuccheri sono stati trasformati in alcool si mantiene il vino ottenuto in macerazione con le bucce per almeno altri 20 giorni.

Dopo la svinatura, il vino rimane in tini d'acciaio per 6 mesi e successivamente travasato in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio dove avviene la maturazione di 12 mesi. Al termine dell'elevazione in legno, viene travasato nuovamente in tini di acciaio ed è solo in questo momento verrà effettuato il blend tra le due tipologie di vitigno. Dopo una breve decantazione e una leggera filtrazione il vino è pronto per essere imbottigliato.

Una volta in bottiglia avrà bisogno di altri 6 mesi di affinamento affinché possa esprimere al meglio le sue potenzialità.

Descrizione: Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa ed un finale speziato. Il sapore è morbido e avvolgente con tannini sempre presenti ma mai invasivi. Ha una buona acidità che lo rende piacevole da bere. Tutte le componenti del Pian di Nova risultano essere in un buon equilibrio che lo rendono un vino versatile che non ci stancheremo mai di berlo

Abbinamenti: Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana ma può essere bevuto anche insieme ai piatti della cucina orientale speziati e dal sapore forte.



“ Il sapore della convivialità, quella di un amico con cui condividere momenti intensi nella loro semplicità. Questa è sempre la naturale vocazione del Pian di Nova, un vino schietto, con quella sua spiccata morbidezza capace di non tradire mai le premesse fatte. Ti fa sorridere gradevolmente raccontandoti sin dal primo assaggio la sua essenza più vera. ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio
25% Sangiovese
75% Syrah

Alcool
14 %

Acidità Totale
5 g/l

Estratto Secco
28 g/l

pH **3,40**