

IL BORRO TOSCANA

POLISSENA

VALDARNO DI SOPRA DOC 2017

Il "Polissena" presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con un profumo intenso, con note di sotto-bosco e sentori di frutta a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione di tannini.

La vigna da cui nasce questo vino, Polissena, ha una densità di 4,500 piante per ettaro. E' la più alta della Tenuta Il Borro, a circa 350 m.s.l.m.; i terreni sono scistosi e molto drenanti. A fine agosto le piante vengono diradate e su ciascuna resta circa 1kg di uva. La resa per ettaro è di 45 quintali, pari a circa 30 hl di vino. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nei tini di vinificazione per caduta naturale.

Il primo giorno di fermentazione il vino viene sottoposto ad un leggero salasso del 10-20%, così da ottenere mezzo litro di vino da ogni chilogrammo di uva. La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata nei tini d'acciaio a 28°C. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni.

Il vino viene poi travasato in barriques di rovere di Alliers di secondo passaggio, dove resta per 12 mesi e svolge la fermentazione malolattica. Dopo questo anno il vino torna nei tini di acciaio per circa un mese, per essere poi leggermente filtrato, imbottigliato e sottoposto ad un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti:

Le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina e cinto senese.



“Il Polissena è un atto d'amore verso la Toscana, verso uno dei suoi vitigni più caratteristici: il Sangiovese. Dona le sensazioni intense di chi ha carattere, sorprendendo però con quel suo inaspettato equilibrio.

È il figlio ribelle del quale assapori inattese e vere emozioni. Ti segna nel profondo, coinvolgente ma sempre discreto, mai invadente, nel pieno rispetto di chi beve.”

DETTAGLI TECNICI:

Uvaggio

100% Sangiovese

Alcool

14% vol

Acidità totale

5,5 g/l

Estratto secco

30,1 g/l

pH **3,45**