

IL BORRO

TOSCANA

ROSÉ DEL BORRO

IGT TOSCANA 2020

Rosé del Borro è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve Sangiovese. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale tramite vendemmia in cassette da 10 kg che vengono conservate una notte in celle frigo a 5-10 °C. Il giorno successivo le uve sono diraspate e convogliate in pressa dove avviene la macerazione pellicolare. Successivamente, tramite pressatura, si ottiene il mosto che, dopo chiarifica, viene fermentato alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni dopo di che verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione: Rosa salmone tenue. Fruttato con evidenti note di visciola e marasca, invitanti note di fragola e ribes rosso si mescolano con nuance leggere di erbe officinali e ciclamino. Sorso equilibrato e fresco, con tessitura croccante sposata ad una vena acida. Chiude con una fresca nota sapida.

Abbinamenti: Il Rosé del Borro è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce o primi piatti leggeri. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C.



*“ Fruttato e piacevole
nella sua freschezza,
il Rosé del Borro è tra i
più esuberanti dei nostri
vini. ”*

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio

100% Sangiovese

Alcool

12,5 % vol

Acidità Totale

5,16 g/l

Estratto Secco

19,10 g/l

pH **3,24**

