

IL BORRO

TOSCANA

ROSÉ DEL BORRO 2021

IGT TOSCANA ROSATO

Con il suo color buccia di cipolla e i profumi fruttati, il Rosé del Borro è perfetto per ravvivare ogni occasione. Il suo colore delicato è ottenuto grazie ad una sosta a contatto con le bucce molto breve, che non viene mai prolungata troppo per mantenere intatte la freschezza e la mineralità di questo vino.

Dopo un inverno caldo e con poche gelate e una primavera fresca e con scarse precipitazioni, l'inizio dell'estate è stato fresco, per poi continuare con temperature nella media, sebbene con poche precipitazioni. Fondamentali per la maturazione sono stati i rovesci di fine agosto. Il clima capriccioso ha influenzato le rese, ma i vini si prospettano espressivi e di grande qualità.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,6 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Vinificazione: macerazione pellicolare di 1 ora

Fermentazione: in tini d'acciaio a temperatura controllata di 15°-17°C

Maturazione: 2 mesi a contatto con i lieviti

Produzione: 40.000 bottiglie

Formati: 750 ml | 1.500 ml

Profilo: un rosato fresco e minerale.

Colore: buccia di cipolla intenso, che sfocia nel salmone tenue.

Profumo: fruttato, con evidenti sentori di visciola e marasca. Invitanti note di fragola e ribes rosso si mescolano con lievi nuances di erbe officinali e ciclamino.

Gusto: Sorso equilibrato, con una piacevole vena acida che chiude con una fresca nota sapida.

Abbinamenti: Ideale per piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.

