

# IL BORRO TOSCANA

## IL BORRO IGT TOSCANA 2018

Le vigne hanno una densità di 4.500 piante per ettaro e sono situate ad un'altezza media di 300m. s.l.m. Con il diradamento di fine agosto, ciascuna pianta produce al massimo 1 kg di uva, quindi 45 quintali di uva per ettaro, con una resa in vino di 30 hl per ettaro. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nelle vasche di vinificazione per caduta naturale. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Il primo giorno di fermentazione il vino è sottoposto ad un leggero salasso del 10-20% per aumentarne la concentrazione. Il vino macera sulle proprie bucce in tini di acciaio a temperatura controllata di 28°C per circa 22 giorni. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Subito dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere nuove; i 3 vitigni vengono assemblati al primo travaso, che avviene dopo la fermentazione malolattica (all'incirca verso novembre). La maturazione in barriques dura 18 mesi, dopo i quali il vino viene filtrato e imbottigliato. "Il Borro" resta in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

**Descrizione:** "Il Borro" presenta un colore violaceo intenso, con riflessi purpurei. Il profumo è intenso, pieno, concentrato, con note di sottobosco e sentori di spezie. Il sapore è asciutto, di corpo e con tannini morbidi, consistenti e ben amalgamati, di notevole persistenza.

**Abbinamenti:** le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati. Si sposa bene anche con secondi di carne ben strutturati come brasati, guanciale brasato, cinghiale in umido, bistecca alla fiorentina.

**Vendemmia 2018:** dopo un inverno e una primavera caratterizzati da temperature sopra la media ed abbondanti precipitazioni, un'estate ed un autunno regolari hanno permesso una maturazione ottimale dei grappoli, permettendo di ottenere un prodotto di qualità.



“ Perfezione come espressione di una precisa volontà di essere. Il Borro è questo, il vino rappresentante della tenuta, portatore della profonda intuizione di un terroir, il nostro. La migliore selezione delle uve dà vita a questo blend energico e ricercato, che sa regalare grandi soddisfazioni nel tempo. Il Borro è il primo nato, educato e raffinato, il vino del quale sei sempre molto soddisfatto. ”

### DETTAGLI TECNICI

Uvaggio  
**50% Merlot**  
**35% Cabernet Sauvignon**  
**15% Syrah**

Alcool  
**15,81% vol**

Acidità Totale  
**5,7 g/l**

Estratto Secco  
**37,2 g/l**

Residuo Zuccherino  
**< 1**