

IL BORRO

TOSCANA

IL BORRO 2018

IGT TOSCANA

Il vino principe della nostra azienda, quello che meglio incarna i nostri valori e la nostra visione. Dopo un accurato studio geologico il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Syrah che lo compongono sono stati impiantati nei suoli più adatti affinché esprimessero al meglio le loro potenzialità, dando vita ad un blend vellutato ed opulento.

Dopo un inverno e una primavera caratterizzati da temperature sopra la media ed abbondanti precipitazioni, un'estate ed un autunno regolari hanno portato a una maturazione ottimale dei grappoli, permettendo di ottenere un prodotto di qualità.

Uvaggio: Merlot 50% | Cabernet Sauvignon 35% | Syrah 15%

Alcol: 15,5 %

Acidità totale: 5,7 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio per 10 giorni

Invecchiamento: 18 mesi - il Merlot in botti da 20 hl, il Cabernet Sauvignon e il Syrah, in barriques di legno francese (50% nuove)

Affinamento: 6 mesi in acciaio dopo assemblaggio

Produzione: 45.000 bottiglie

Formati: 375 ml | 750 ml | 1,5l | 3l | 6l | 12l

Profilo: un vino corposo, elegante, che combina alla perfezione raffinatezza e struttura.

Colore: rosso scuro con riflessi purpurei.

Profumo: intenso, con note di sottobosco che si aprono su spezie calde e aromi terziari di cacao e tabacco dolce.

Gusto: asciutto, con tannini morbidi e ben affinati che lasciano spazio ad un lungo finale vellutato.

Abbinamenti: Specialità toscane a base di carne, formaggi stagionati, secondi di carne ben strutturati come brasati, guanciaie brasate, cinghiale in umido, bistecca alla fiorentina.

