

IL BORRO TOSCANA

POLISSENA 2018 VALDARNO DI SOPRA DOC

Il Polissena è un atto d'amore verso uno dei vitigni più rappresentativi della Toscana: Il Sangiovese. Il vigneto da cui si produce ha un terreno scistoso con un ottimo drenaggio, perfetto per questo vitigno. È un vino elegante, che sorprende per il carattere deciso eppure raffinato.

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: Sangiovese 100%

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,4 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 12 mesi in barrique, di cui un terzo nuove

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Produzione: 30.000 bottiglie

Formati: 750 ml | 1,5 l

Profilo: Un rosso strutturato e di corpo equilibrato.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Apre con sentori di marasca e peonia, si prosegue con accenni di legno di sandalo e ginepro seguito da pepe nero, liquirizia e rabarbaro.

Gusto: bilanciato, con tannini eleganti e un finale elegante, che lascia la bocca perfettamente pulita.

Abbinamenti: 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 cinta senese.

