

IL BORRO TOSCANA

POLISSENA

VALDARNO DI SOPRA DOC 2018

La vigna da cui nasce questo vino, Polissena, ha una densità di 4,500 piante per ettaro. È la più alta della Tenuta Il Borro, a circa 350 metri s.l.m., i terreni sono scistosi e molto drenanti.

A fine agosto le piante vengono diradate e su ciascuna resta circa 1kg di uva. La resa per ettaro è di 45 quintali, pari a circa 30 hl di vino. Dopo esser state raccolte e cernite a mano, le uve vengono diraspate, pigiate ed inviate per caduta naturale in tini di vinificazione in acciaio. La macerazione sulle bucce avviene per circa 25 giorni ad una temperatura controllata di 28°C. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Il vino viene poi travasato in barriques di rovere, dove resta per 12 mesi, per poi tornare nei tini di acciaio per circa un mese. Viene quindi leggermente filtrato, imbottigliato e sottoposto ad un ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

Descrizione: rosso rubino di buona concentrazione. Apre con sentori di marasca e peonia, si prosegue con accenni di legno di sandalo e ginepro seguito da pepe nero, liquirizia e rabarbaro. Beva caratterizzata da un buon equilibrio tra freschezza ed alcol. I tannini dinamici e ben integrati prospettano un buon potenziale evolutivo. La chiusura, delicatamente sapida, riporta ad impressioni balsamiche e minerali. Finale di buona persistenza gusto olfattiva.

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.

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.



“ Il Polissena è un atto d'amore verso la Toscana, verso uno dei suoi vitigni più caratteristici: il Sangiovese. Dona le sensazioni intense di chi ha carattere, sorprendendo però con quel suo inaspettato equilibrio.

È il figlio ribelle del quale assapori inattese e vere emozioni. Ti segna nel profondo, coinvolgente ma sempre discreto, mai invadente, nel pieno rispetto di chi beve. ”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio
100% Sangiovese

Alcool
14,5% vol

Acidità Totale
5,18 g/l

Estratto Secco
29,4 g/l

Residuo Zuccherino
0,6