

IL BORRO TOSCANA

PIAN DI NOVA 2019 IGT TOSCANA

Il Pian di Nova, un vino di corpo la cui eleganza e setosità non disattendono mai le aspettative, è un blend dinamico che coniuga al meglio le spezie del Syrah con il frutto del Sangiovese.

Lannata 2019, dopo un inverno atipico e secco, si è caratterizzata per una primavera con piogge copiose e, verso Maggio, temperature molto inferiori alla media. Dopo un inizio torrido, in estate si sono susseguiti diversi violenti temporali, che sono continuati anche in autunno. Ciò nonostante, la qualità delle uve raccolte è stata ottima, così come il vino.

Uvaggio: Syrah 75% | Sangiovese 25%

Alcol: 14,0 %

Acidità totale: 5,00 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: in acciaio per circa 10 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Invecchiamento: 12 mesi in barriques di secondo passaggio

Produzione: 85.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: un rosso vivace e versatile.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: al naso ha un profumo deciso, con note floreali e sentori di frutta a bacca rossa ed un finale speziato.

Gusto: il sapore è morbido e avvolgente con tannini sempre presenti, ma mai invasivi, e una buona freschezza.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana, ma può affiancare anche piatti della cucina orientale speziati e dal sapore forte.

