IL BORRO
TOSCANA

PETRUNA IN ANFORA 2019
VALDARNO DI SOPRA D.O.C.

Petruna in Anfora è un omaggio alla tradizione vitivinicola toscana e al Sangiovese, che attraverso questo antico metodo di vinificazione trova il modo per esprimersi nella sua essenza più pura.

L'annata 2019, dopo un inverno con temperature leggermente superiori alla media, si è caratterizzata per una primavera con temperature miti e piogge che hanno riequilibrato il deficit idrico invernale. L'estate è stata regolare, con pochi rovesci che hanno bilanciato la calura estiva.
In autunno, le elevate escursioni termiche fra giorno e notte hanno portato ad una maturazione ottimale degli acini, per una vendemmia di uve di qualità elevata che si sono tradotte in vini eccezionali.

Uvaggio: Sangiovese 100%
Alcol: 14,0 %
Acidità totale: 5,2 g/l
Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg e passaggio di una notte in cella frigo a 5°C
Fermentazione: anfore in argilla, con 5/6 follature manuali al giorno
Macerazione: 11 mesi sulle bucce in anfora
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Formati: 750 ml

Profilo: un rosso equilibrato e sorprendentemente fresco.
Colore: rosso rubino intenso e molto limpido.
Profumo: naso dai riconoscimenti netti, con note di frutta rossa matura e aromi minerali derivanti dall'affinamento in anfora.
Gusto: il sapore è deciso, con tannini perfettamente equilibrati e grandissima eleganza.
Abbinamenti: Si abbina perfettamente con i piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane o di legumi, così come formaggi stagionati ed erborinati.

IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA (TOSCANA)

Il Borro S.r.l. - Località Borro, 1 - 52024 San Giustino Valdarno (AR) - Tel.: 055.977921 - Fax: 055.977864 - Email: vino@ilborro.com
www.ilborrotoscana.com - www.ilborrowines.com