

IL BORRO

TOSCANA

IL BORRO CHARDONNAY 2021

IGT TOSCANA

Il Borro Chardonnay è testimone della filosofia aziendale sul monovarietale, la volontà di portare alla massima espressione un vitigno dandogli il carattere tipico di tutti i più grandi vini del Borro, in cui l'eleganza e la raffinatezza si uniscono con una grande struttura.

Dopo un inverno caldo e con poche gelate e una primavera fresca e con scarse precipitazioni, l'inizio dell'estate è stato fresco, per poi continuare con temperature nella media, sebbene con poche precipitazioni. Fondamentali per la maturazione sono stati i rovesci di fine agosto. Questo andamento climatico ha limitato le rese, ma i vini si prospettano espressivi e di grande qualità.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Alcol: 13,0 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

Fermentazione: per due terzi effettuata in acciaio, l'ultimo terzo avviene in parti uguali in clayver, barriques di acacia, barriques di rovere e Alma, speciali barriques in rovere e ceramica.

Affinamento: 10 mesi in parti uguali su fecce fini in clayver, barriques di acacia, barriques di rovere e Alma, speciali barriques in rovere e ceramica.

Finissage: 12 mesi in bottiglia

Produzione: 3.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Profilo: Un bianco importante dall'anima seducente e con una vibrante mineralità.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Ha profumi intensi, con note agrumate e di frutta a polpa gialla che si uniscono a sentori di fiori di pitosforo e richiami di macchia mediterranea, come rosmarino e salvia, assieme ad una sfumatura speziata di vaniglia.

Gusto: I mesi passati sulle fecce fini donano a questo vino una texture speciale ed un insolita lunghezza in bocca.

Abbinamenti: Un vino che si accompagna a formaggi mediamente stagionati, carni bianche come il coniglio, o piatti di pesce strutturati.

