



Il Borro, San Giustino Valdarno (Toscane)

Il Borro IGT

Millésime	2019
Viticulteur	Il Borro
Région	Toscane
Degré	15% vol.
Cépages	50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah

Vinification

Les cépages sont tous cueillis à la main et vinifiés séparément. Fermentation traditionnelle du moût dans des cuves en acier pendant 22 jours à une température contrôlée de 28 °C. Le vin est ensuite vieilli en fûts en chêne de l'Allier pendant 18 mois, puis pendant huit mois en bouteille.

Notre note de dégustation

Il Borro, fleuron de la cave du même nom, figure parmi les Super Toscans de la région. Rouge rubis profond aux reflets rouge vif. Au nez, fruits noirs des baies de sureau et de cassis, aux riches notes d'épices soulignées par un arôme de cuir. En bouche, les arômes sont puissants et intenses, mais délicats et parfaitement équilibrés en ce qui concerne l'acide et le tanin. Arôme corsé, longue persistance.

Il Borro

Il Borro est une propriété de 1'100 hectares, située en pleine nature, au beau milieu des magnifiques paysages préservés de la Toscane, entre Florence, Sienne et Cortone. Il Borro a vu le jour en 1993 lorsque Ferruccio Ferragamo, fils du célèbre créateur de mode Salvatore Ferragamo, a racheté le domaine. Au prix d'énormes efforts, la famille Ferragamo a ensuite restauré la propriété, créé des emplois et permis aux entreprises artisanales locales de bâtir un avenir pour le village. Les anciens vignobles ont été rénovés avec le plus grand soin. Outre les cépages autochtones, comme le Sangiovese, des cépages internationaux classiques comme le Merlot, le Cabernet Sauvignon et un peu de Petit Verdot ont également été cultivés. En 2003 le Il Borro était le premier vin mis sur le marché. Un an plus tard venait le tour du Pian di Nova au style bordelais. En 2007 l'exploitation se reconvertit vers l'agriculture biologique. Aujourd'hui, tous les raisins sont récoltés à la main, sélectionnés avec soin, puis transformés.

