

DEGUSTAZIONE

Toscana – Verticale de “Il Borro”

By [Paolo Valente](#)Posted on 2 aprile 2019 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte.

Il **Borro** è il vino più rappresentativo della tenuta (di cui prende il nome) di proprietà di **Ferruccio Ferragamo**. Siamo in **Valdarno di Sopra**.

Il Borro nasce come fortezza intorno all'anno Mille in posizione strategica rispetto all'antico sistema viario. Posta sulla sommità di un burrone (borro, appunto) si è trovata al centro delle lotte tra Guelfi e Ghibellini che se la contesero per secoli. La tenuta divenne, nel recente passato, proprietà dei Conti di Savoia e proprio agli inizi degli anni

'90 fu il Duca Amedeo di Savoia-Aosta che la cedette a **Ferruccio Ferragamo** che, con il supporto del figlio **Salvatore** che oggi ne è l'amministratore delegato, cominciò a restaurarla con l'obiettivo di valorizzarne la storia e le eccellenze che qui vengono prodotte.



Salvatore Ferragamo

Oggi la proprietà si estende su un'area complessiva di 700 ettari di cui 45 vitati; le varietà impiantate sono il Sangiovese, che sta conquistando sempre più spazio all'interno della produzione aziendale, e le internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay e Petit Verdot.

Dal 2011 in azienda è entrato, come consulente enologo ed agronomo, **Stefano Chioccioli** che ha dato grande impulso alla conversione, dal 2012, dell'azienda al biologico integrandone anche alcune pratiche tipiche del regime biodinamico.

Nel **2015** la tenuta ha ottenuto la certificazione biologica. Una particolare attenzione è inoltre posta all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili e ai prodotti di origine naturale. Si sta lavorando per aumentare la biodiversità dei terreni, questo crea un ecosistema complesso che tende ad autodifendersi dagli attacchi di malattie e batteri.

LA DEGUSTAZIONE

A partire dal 2015, in azienda sono comparse anche le anfore che sono oggi utilizzate per la produzione di un vino 100% Sangiovese, il **Petruna in anfora IGT Toscana 2017**; fermentazione alcolica in anfora e successiva permanenza sulle bucce per 12 mesi. Il calice riluce di un rubino scarico, il naso intrigante, estremamente piacevole riporta a freschi sentori di frutta rossa, la beva, facile e golosa, estrae l'anima nobile del vitigno.



Petruna in anfora IGT Toscana 2017

Il legno caratterizza tutte le fasi di maturazione di **Alessandro Dal Borro IGT Toscana 2015**; Syrah in purezza, diraspatura e selezione degli acini, fermentazione alcolica in tino di rovere, malolattica e maturazione sui lieviti in barrique di 1° e 2° passaggio per sei mesi a cui ne seguono altri 18 mesi, imbottigliato solo in magnum. Vino complesso che richiama immediatamente le note tipiche del vitigno, precise e fini, in bocca sprigiona classe e struttura con un tannino di ottima trama, persistente.



LA VERTICALE

Il Borro IGT Toscana è il vino che rappresenta la tenuta, la migliore interpretazione di un terroir in grado di regalare grandi uve le cui caratteristiche sono esaltate dal sapiente blend.

Basse rese (45 quintali/ettaro) grazie al diradamento di fine agosto, vendemmia in cassetta, cernita manuale, macerazione sulle bucce per 20 giorni, malolattica in barrique

di Allier nuove, assemblaggio dei differenti vitigni e maturazione per 18 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 8 mesi.

Il Borro IGT Toscana 2015 (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah). Ottima annata.

La caratteristica del millesimo di esaltare i profumi di frutta viene confermata, lievi sbuffi di spezie dolci e un accenno fumé. La bocca, immediata e polposa, è al tempo stesso austera nella sua espressività. Chiude con una vena minerale. Ancora giovane.



Il Borro IGT Toscana 2014

Il Borro IGT Toscana 2014 (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot) Annata difficile caratterizzata da variabilità del clima, produzione dimezzata.

Un vino frutto dell'annata, esile, nel quale le differenti componenti emergono senza una completa integrazione e definizione.

Il Borro IGT Toscana 2013 (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot) Grande annata con un lieve anticipo di maturazione. Naso complesso bilanciato tra frutta matura e spezie. Concreto e impostato in bocca, ottimo volume accompagnato da un tannino deciso ma elegante. Perfetto equilibrio con un piacevole finale sapido.



Il Borro IGT Toscana 2012

Il Borro IGT Toscana 2012 (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot) Annata difficile con piogge in maggio e settembre.

Naso elegante e complesso. La bocca evidenzia un tannino asciutto e deciso con accenni di immaturità. Contratto, pecca in morbidezza ed avvolgenza.

Il Borro IGT Toscana 2011 (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot) Annata calda.

Un prodotto che non lascia trasparire, anche al colore, il trascorrere degli anni. Al naso prevalgono le note scure di frutta nera matura, spezie e cioccolato. In bocca si rivela asciutto e deciso, i tannini sono integrati e avvolgenti. Ottima la persistenza e l'equilibrio.

RELATED ITEMS:[IL BORRO](#), [MERLOT](#), [SALVATORE FERRAGAMO](#), [CABERNET FRANC](#), [TOSCANA](#), [CABERNET SAUVIGNON](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/toscana-verticale-de-il-borro/>