

il Borro Bolle di Borro brut Spumante 0.75l

» Vína



IL BORRO



Kód produktu

VeC00155

Růžový sekt Bolle di Borro z Toskánska vyrobený klasickou metodou ve vinařství Il Borro. Sekt je vyrobený z odrůdy Sangiovese, které bylo speciálně vybráno z vinice, která se nachází na chladnější poloze. Díky většímu rozdílu mezi denními a nočními teplotami a také díky delší maceraci vzniká šumivé víno se svěžím aroma, vyváženou kyselinkou a nízkým podílem zbytkového cukru. Zrálo 48 měsíců na kvasinkách

V aroma komplexní, živé s drobným červeným ovocem a kandovanou citrusovou kůrou. Na patře opět kandované citrusy a červené ovoce, suché, plné a s jemným perlením. Vyjíméčné víno. Podávejte při teplotě 10-12°C například k sýrům z Toskánska, hovězímu tataráku nebo k syrové rybě a předkrmům z ryb.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

il Borro Bolle di Borro brut Spumante 0.75l

» Vína

Popis

V roce 1993 se Ferruccio Ferragamo stal majitelem panství Il Borro, kde v předchozích letech lovil a trávil dovolenou se svou rodinou a přáteli. Od té doby proběhly rozsáhlé práce ve středověké osadě, která byla kompletně zrestaurována za účelem posílení historie, tradic a přírodního prostředí, přičemž zvláštní pozornost byla věnována vinicím. Dnes celé panství spravují dvě z jeho šesti dětí: Salvatore, generální ředitel, a Vittoria, která je zodpovědná za zahradu Il Borro a speciální projekty. Autentičnost, respekt k životnímu prostředí, kultuře a posílení místních znalostí jsou pilíři filozofie udržitelnosti panství, které dominují každému jeho rozhodnutí. Borro se nachází v údolí Valdarno, v rozlehlé přírodní kotlině, kudy protéká slavná řeka Arno a které dominuje Apeninské pohoří Pratomagno. Původně, ve 12. století, to byl hrad strategicky postavený na skalním výběžku na útesu (toskánské slovo „borro“ ve skutečnosti označuje rokli vytvořenou v korytě bystřiny), a to vše z něj dělalo nedobytnou pevnost. Tedy v roce 1993 nákupem opuštěné usedlosti započal novodobý vznik Il Borro. První ročník Il Borro '99 se dostal do prodeje teprve až v roce 2003. Na celkem 45ha jsou vysázeny vinice a jsou rozděleny mezi 5 různých odrůd, které byly pečlivě vybrány po důkladné analýze podloží a místního terroir. Všechny vinice se nachází v kopcích Valdarno na okraji pohoří Pratomagno. V období pliocénu byla tato oblast jedno velké jezero a místní půda z této doby těží dodnes. Vytváří tak vynikající podmínky pro pěstování a výrobu prestižních vín. Od roku 2015 přešlo vinařství Il Borro do biodynamického módu a veškeré práce ve vinici a kompletně v celé usedlosti jsou dělány pouze v souladu s přírodou. Jedinečné rysy Il Borro a oblasti Val d'Arno byly pro Ferruccio a Salvatore Ferragamo hlavní motivací od roku 1995, kdy se věnovali znovuzrození vinařství v Il Borro. Po důkladné studii terroiru byly vysazeny nové vinné révy a začala se péče o stávající vinné révy podle principů ekologického zemědělství. V roce 2011, kdy byl do vinařství přijat agronom a vinař Stefano Chioccioli, začal proces ekologické konverze. Vinařství získalo ekologickou certifikaci v roce 2015 po cyklu let, během nichž bylo dosaženo postupného vylučování chemických hnojiv a pesticidů. Vinařství se tak stalo ekologickým a zároveň propagátorem udržitelnosti. Historický sklep, původně ze středověku, byl zrestaurován, ale jeho jedinečné prvky zůstaly zachovány. V pozdějších letech vedly rozsáhlé architektonické aktivity k objevu podzemní chodby, která vyhloubena v délce přes 300 metrů nyní poskytuje ideální ticho pro zrání dřeva. Charakteristika a design sklepa mu vynesly uznání jako jednomu z nejvýznamnějších designových sklepů v Itálii. V roce 2020 byl sklep dále rozvíjen, když byl přidán nový prostor pro výrobu vína v amforách se 3 „pupitres“ pro výrobu klasickou metodou. S ohledem na rozšíření území jsou sklepy nyní přístupné veřejnosti k návštěvám a ochutnávkám vín. Na oslavu rozhodnutí znovu osázet vinice vinařství Il Borro začal Ferruccio Ferragamo sbírat rytiny s tématem vína. V roce 2008 byl zvláštní prostor vedle sklepa věnován galerii, kde si veřejnost může jeho sbírku prohlédnout a prohlédnout si ji. Tato umělecká a vinařská cesta je skutečně jedinečná a oslavuje kulturu vinařství a mýtus o víně, jak ho viděli Mantegna, Picasso, Goya až po Warhola. Návštěva končí ochutnávkou vín z vinařství.

Hlavní parametry

Značka	Tenuta il Borro
Druh	šumivé víno
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Itálie, Toskánsko
Ročník	2017
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	limitovaná edice
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	Odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Il Borro Vinařství a panství. Località Borro, 1, 52024 Loro Ciuffenna (AR), San Giustino Valdarno (AR), Itálie