

La cantina “Il Borro”

L'antico borgo del Borro in quel di San Giustino Valdarno nel comune di Loro Ciuffenna (Ar), vede i suoi natali intorno all'anno 1100, forse inizialmente avamposto militare o borgo fortificato e di seguito residenza ambita da diversi casati nobiliari Italiani ed Europei ultima dei quali i Savoia, passaggi di mano che hanno marchiato e caratterizzato la struttura del Borgo lasciandone sempre tracce evidenti. Oggi grazie alla volontà della Famiglia di Ferruccio Ferragamo questo borgo è rinato a nuova vita con un progetto importante di ristrutturazione e riqualificazione a 360° di tutto il complesso che oggi conta di una struttura recettiva di avanguardia e di una cucina di



eccellenza conosciuta in tutto il mondo; oltre ciò una moderna cantina dove si producono ottimi vini in quella splendida terra che è il “Valdarno di Sopra” che già Cosimo III° Dei Medici nel 1716 indicò come particolarmente indicata per la produzione di grandi vino al pari del Chianti Classico, del Chianti Rufina, di Pomino e del Carmignano. L'azienda conduce circa 45 ha di vigneto in coltivazione biologica a tutto tondo impegnandosi insieme agli altri produttori iscritti al Consorzio del Valdarno di Sopra nella promozione e valorizzazione dell'intero comparto.

Il motivo della visita, oltre ad un riconoscimento all'amicizia e rivolto alla conoscenza enoica; guidati dal nostro anfitrione “Benedetta”, parliamo di vigneti, di terreni, di pratiche agronomiche prima di arrivare in cantina, dove ci accolgono numerose anfore che preludono ad un approccio particolare della visita: storia o innovazione? Sicuramente entrambe, vista la vicinanza con la zona dell'Impruneta conosciuta da secoli come la culla del Cotto Toscano che contribuisce ed influenza la scelta dell'anfora come legame al territorio, ed innovazione, data da studi aziendali ed in collaborazione con esperti di settore, per ottenere prodotti di elevata qualità. Ma innovazione è anche l'uso misurato del legno, non mancano sicuramente barrique e tonnò, in numero importante sfruttati su tre passaggi.

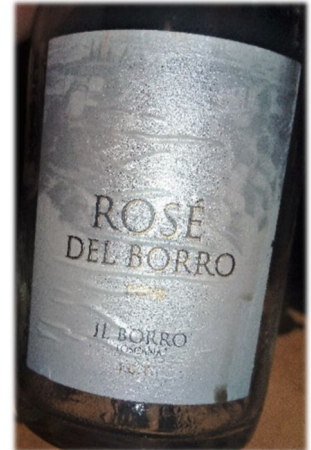


Il nostro percorso si snoda tra la cantina nuova e la storica, ancora impregnata dai segni del tempo che ci richiamano ad antiche pratiche di economia circolare, riconducibili al principio contadino del ciclo” annuale “delle lavorazioni fatte di materie e prodotti stagionali.

La degustazione è fatta rigorosamente in cantina, senza fronzoli e strettamente personale.

Rosé del Borro- Toscana rosato Igt 2018:

Vino rosa da Sangiovese, molto trasparente e limpido. Naso sottile ed elegante con fiori bianchi di tiglio e acacia, frutto acerbo con richiamo alla marasca e frutti piccoli in maturazione. In bocca è caldo, fresco vivo con richiamo al frutto piccolo, piacevole alla beva lascia la bocca asciutta.



Petruna Sangiovese in anfora- Toscana Igt 2017:



Ottenuto da sole uve Sangiovese accuratamente scelte, questo vino ci trasmette tutta l'anima ed il percorso dell'anfora: dalla vinificazione fino ai 12-13 mesi successivi. Colore rosso rubino carico, riflesso ancora vivo, poco trasparente. Al naso è complesso e deciso; alterna il frutto rosso in polpa al piccolo sottobosco maturo, nota di viola speziato e leggermente balsamico, rilascia note agrumate di buccia e leggero mentolato. Caldo, di corpo, fresco, non nasconde la parte tannica presente e battente in un gioco di piacere con la concentrazione e struttura. Sapido e lungo di beva

Polissena- Sangiovese Toscana Igt 2016:

Rosso rubino intenso, poco trasparente e poco scorrevole. Al naso la nota floreale lascia il passo alla frutta rossa in polpa e sottobosco maturo, speziato, leggere note di vegetale secco e boisè. Caldo, di corpo, fresco, giustamente tannico di sicura evoluzione, persistente e sapido, lascia la bocca asciutta.





Il Borro- Toscana Igt 2015:

Solo vitigni internazionali ben dosati e ben affinati. Bella cromaticità di rosso con riflessi violacei vivi. Naso complesso, fine, elegante; frutta rossa in polpa e sottobosco, pepe e vaniglia a corredo, con richiami vegetali e floreale secco. Caldo, rotondo, tannini evoluti e battenti, fresco, sapido. Molto persistente.

Alessandro dal Borro- Toscana Igt Syrah 2012:

Un blasone importante che porta nel “nome” tutto il carattere del condottiero e battagliero” Alessandro” che fu anche personaggio deciso e gentiluomo. Un vino che rappresenta il meglio della filosofia aziendale e che si presenta di un rosso rubino intenso, poco scorrevole, riflesso granato all’unghia. Naso complesso, importante, persistente, mostra tutta la cura nella vinificazione, frutta rossa matura, sottobosco di ribes, mora e lampone, la speziatura è ampia, marcata, mai sovrastante; note balsamiche che chiudono su cacao e tabacco. Di grande struttura, caldo, robusto, carnoso in bocca; gioca con tannini puliti, concentrazione ed acidità, regalando piacevolezza di beva e lunghissima persistenza di bocca. Un gigante buono pieno di grazia!!!



Masiello Nicola.