



Borgo Scopeto

BORGONERO TOSCANA IGT

Il nome Borgonero ricorda un antico insediamento agricolo nel territorio di Borgo Scopeto.

E' un Supertuscan di grande personalità ed eleganza, le cui uve sono selezionate fra i migliori territori dell'azienda.

UVE: Sangiovese (60%), Syrah (20%), Cabernet Sauvignon (20%)

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 18 - 24 mesi in tonneaux di rovere francese da 300 l.

AFFINAMENTO: minimo 8 mesi in bottiglia.

ALCOOL IN VOLUME: 13,00 - 14,00%

ACIDITÀ: 5 - 5,5‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Oltre 15 anni

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino carico.

PROFUMO: etereo ed ampio, raffinato e suadente, con sensazioni olfattive nobili.

SAPORE: pieno, corposo e di straordinaria struttura. Tannini composti e setosi, di grande armonia e sorprendente morbidezza.

ABBINAMENTI: arrostiti, carni grigliate, piatti tartufati, funghi, caciucco alla livornese, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C



BORGOSCOPETO
53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577 322729 - Fax +39 0577 322564
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com

PROVA DA SAFRA 2010.

Jantar harmonizado, 16/07/2013. Adega Brasil Delicatessen e MMV Importadora.