



Bilaccio

Toscana IGT 2010

Il Borghetto

Bilaccio Toscana Igt Il Borghetto è espressione delle varie particelle di Sangiovese esistenti e riflette autenticamente la particolarità dei vigneti, dei processi naturali di vinificazione. La descrizione più significativa di questo vino e di quest'annata la dà il Taccuino Di Vino.

"Il Borghetto è una boutique ed ha saputo tracciare in pochi anni un sentiero personalissimo e intrigante, grazie alla cura estrema in ogni gesto: quante cantine trovi dove si parcellizzano le vinificazioni con tale miniaturistico rigore, da far quasi parlare la singola zolla? E -chi lo ama lo sa- il sangiovese è ignorante, bizzoso come una gran dama: generoso e' vero nel darti tanta uva, ma avaro ed avido di cure se la qualità da lui desideri. Questo Bilaccio, che usciva un tempo con l'insegna di Chianti Classico, scommette sul sangiovese solo, 100%, tentando un volo leonardesco e senza rete, sfidando un po' sia l'usanza che la moda chiantigiana, dove altre uve proteggono e riparano dalle intemperanze del clima e dagli errori dell'uomino.

"Il Borghetto è una boutique ed ha saputo tracciare in pochi anni un sentiero personalissimo e intrigante, grazie alla cura estrema in ogni gesto: quante cantine trovi dove si parcellizzano le vinificazioni con tale miniaturistico rigore, da far quasi parlare la singola zolla? E, chi lo ama lo sa, il sangiovese è ignorante, bizzoso come una gran dama: generoso e' vero nel darti tanta uva, ma avaro ed avido di cure se la qualità da lui desideri. Questo Bilaccio, che usciva un tempo con l'insegna di Chianti Classico, scommette sul sangiovese solo, 100%, tentando un volo leonardesco e senza rete, sfidando un po' sia l'usanza che la moda chiantigiana, dove altre uve proteggono e riparano dalle intemperanze del clima e dagli errori dell'uomo". Un volo decisamente riuscito!

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	San Casciano in Val di Pesa
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso Rubino con tendenze granata,
Gusto	Secco, caldo, tannico, abbastanza fresco
Profumo	Fruttato, Speziato, Frutta rossa Marmellata di Visciole
Abbinamenti	Primi con polenta con salsiccia, secondi piatti di parmigiana
Temperatura di servizio	15°-18°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Ovest

Affinamento Da 16 a 20 mesi in botti di rovere, 6 mesi di affinamento in bottiglia