

2019 Vigna Polissena Sangiovese Valdarno di Sopra DOC BIO

Il Borro | Toskana

Der Vigna Polissena Sangiovese Valdarno di Sopra von il Borro ist das Ergebnis kompromissloser Detailarbeit und tiefer Wertschätzung für die Rebsorte Sangiovese. Die Trauben stammen aus einer einzelnen Lage mit schieferhaltigem Boden, dessen hervorragende Drainage ideale Bedingungen für tief wurzelnde Reben und präzise Frucht schafft. Das Valdarno di Sopra DOC zeichnet sich durch ein vielschichtiges Landschaftsbild mit starken Höhenunterschieden aus, geprägt von historischen Terrassen, mediterraner Vegetation. Kalte Winter, sehr sonnige Sommer und ausgeprägte Tag-Nacht-Temperaturunterschiede fördern eine langsame, aromatische Reife bei gleichzeitiger Frische.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank, um Frische und Sortentypizität zu erhalten. Anschließend reift der Wein über viele Monate in französischen Barriques und großen Holzfässern, ein Teil davon neu, was Struktur und Tiefe verleiht, ohne die Frucht zu überdecken. Eine weitere Ausbauphase im Stahl sorgt für Klarheit und Balance. Im Glas leuchtet der Vigna Polissena Sangiovese tief rubinrot. Das Bouquet ist komplex und fein geschichtet: Marasca-Kirschen, gefolgt von Sandelholz, Wacholder, schwarzem Pfeffer, Lakritz und einem Hauch Rhabarber. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, strukturiert und dennoch geschliffen, mit reifen, feinkörnigen Tanninen und einem langen, sauberen Finale.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | rubinrot |
| Duft | Kräuter, schwarze Kirsche, Vanille |
| Geschmack | ausgewogene Säure, komplex, feingliedriges Tannin |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|---------------------|
| Ausbau | Barrique, Edelstahl |
| Trinkreife | 2025-2030 |
| Trinktemperatur | 16-18°C |

Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Wildschwein, dunkle Fleischgerichte

Auszeichnungen

Falstaff | 95 Punkte | Falstaff | 2019

Produzent

Conte Ferruccio Ferragamo übernahm die Tenuta Il Borro im Jahr 1993 und richtete den Betrieb konsequent auf Weinbau und Nachhaltigkeit aus. Seit 2015 ist das Gut vollständig biologisch zertifiziert. Die Rebflächen liegen im Val d'Arno, einem Gebiet mit kalkhaltigen Böden, das seit der Renaissance für Weinbau genutzt wird. Die Kombination aus Höhenlage, Bodenstruktur und Klima schafft optimale Bedingungen für den Anbau von Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Das Weingut verfolgt einen klaren Ansatz: authentische Weine, die das Terroir präzise widerspiegeln und im Einklang mit der Natur entstehen.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Gründungsjahr | 1993 |
| Rebfläche | 85 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 350 000 |
| Rebsortenspiegel | Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah |

Località Il Borro 1, 52024 San Giustino Valdarno (Arezzo), Italien

