

2020 Vigna Polissena Sangiovese Valdarno di Sopra DOC BIO

Il Borro | Toscana

Polissena Valdarno di Sopra DOC von Il Borro ist ein reinsortiger Sangiovese aus der Toscana. Der Rotwein verbindet einen kraftvollen Körper mit feiner Eleganz und stellt damit zwei Seiten dieser traditionsreichen Rebsorte heraus. Seine Herkunft im Valdarno di Sopra und der Ausbau in Eichenholz bilden den Rahmen für einen Wein, dessen Charakter von dunkler Kirschfrucht, vielschichtiger Würze und geschliffenem Tannin lebt. Die Trauben stammen aus einem Weinberg mit schiefergeprägtem Boden, der Wasser gut ableitet. Hier steht ausschließlich Sangiovese, eine der charakteristischen Rebsorten der Toscana. Der Verzicht auf weitere Rebsorten rückt ihren eigenen Ausdruck in den Mittelpunkt. Il Borro beschreibt Polissena als Hommage an diese enge Verbindung zwischen Rebsorte und Region. Im Weinberg liegt damit die Grundlage für einen Rotwein mit klarer Herkunft und eigenständigem Profil.

Im Keller erfolgt die Gärung in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein 18 Monate in Eichenbarriques, von denen ein Drittel neu ist. Diese Verbindung aus gebrauchten und neuen Fässern begleitet den Ausbau, ohne ausschließlich auf neues Holz zu setzen. Die längere Reife im kleinen Holzfass passt zum angestrebten Stil: Polissena soll Fülle und Struktur mit einem verfeinerten, ausgewogenen Mundgefühl verbinden.

Im Glas zeigt sich ein tiefes Rubinrot. Der Duft beginnt mit Sauerkirschen und Pfingstrosen, bevor Sandelholz und Wacholder eine würzige Tiefe eröffnen. Schwarzer Pfeffer und ein Hauch Lakritz ergänzen die Frucht, ohne sie in den Hintergrund zu drängen. Am Gaumen wirkt Polissena vollmundig und ausgewogen, getragen von feinem Tannin. Der elegante Ausklang hinterlässt einen klaren Eindruck. So bleibt ein Sangiovese in Erinnerung, der Präsenz nicht mit Schwere verwechselt.



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

95 Punkte Falstaff | Jahrgang 2020

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