

## 2023 Pian di Nova Rosso Toscana IGT BIO

Il Borro | Toscana



Der Pian di Nova IGT Toscana von Il Borro verbindet die Würze des Syrah mit Sangiovese. Er verbindet die würzigen Noten des Syrah mit der Fruchtigkeit des Sangiovese. Sein Stil ist körperreich und weich, zugleich sorgt Frische für einen ausgewogenen Eindruck.

Die Cuvée besteht aus 75 Prozent Syrah und 25 Prozent Sangiovese. Das Jahr 2023 war warm und trocken. Regen im August und September milderte die Trockenheit, ohne die Lese zu beeinträchtigen. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in Kisten mit zehn Kilogramm Fassungsvermögen in den Keller gebracht.

Die Gärung erfolgt in Stahltanks. Anschließend reift der Wein mindestens zwölf Monate in Barriques, die bereits zum dritten oder vierten Mal verwendet werden. Danach folgen mindestens sechs Monate im Stahltank. Die gebrauchten Fässer begleiten die Entwicklung des Weines, ohne einen ausgeprägten Holzgeschmack in den Vordergrund zu stellen. Im Glas zeigt sich der Pian di Nova in lebhaftem Rubinrot. Der Duft verbindet rote Früchte mit floralen und würzigen Noten. Am Gaumen wirkt er körperreich und samtig. Die Tannine sind spürbar, bleiben aber zurückhaltend. Eine gute Frische ergänzt die weiche Textur. So entsteht ein zugänglicher Rotwein mit einem ausgewogenen Verhältnis von Frucht, Würze und Struktur.

### Sensorik

|                  |                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | rubinrot                                            |
| <b>Duft</b>      | mediterrane Kräuter, rote Beeren, schwarzer Pfeffer |
| <b>Geschmack</b> | elegant, elegante Struktur, gute eingebundene Säure |

### Wissenswertes

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, Edelstahl, Flaschenreife |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2032                          |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C                            |

### Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Kräutermarinade, dunkle Fleischgerichte

### 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.

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

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

