

2024 Lamelle IGT Toscana bianco BIO

Il Borro | Toscana

Der Lamelle IGT Toscana 2024 von Il Borro ist ein biologisch erzeugter Chardonnay, der Klarheit über Lautstärke stellt. Aus den Weinbergen im Valdarno stammend, geprägt von fossilreichen, mineralischen Böden, zeigt er eine präzise, frische Stilistik. Die Vinifikation im Edelstahl bewahrt Frucht und Spannung, ein behutsamer Ausbau auf der Feinhefe sorgt für Substanz ohne Schwere. In der Nase finden sich Apfel, Birne und Zitrusfrucht, dazu florale Anklänge und eine feine mineralische Note. Am Gaumen überzeugt der Lamelle von Il Borro überzeugt der Lamelle mit lebendiger Säure, eleganter Struktur und einem sauberen, animierenden Abgang. Kein fetter Chardonnay, sondern ein geradliniger, charaktervoller Weißwein, der Herkunft zeigt und vor allem eines macht: richtig Spaß im Glas.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Apfel, Zitrone, klare Birne
Geschmack	frisch, belebend, gute eingebundene Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Weichkäse, Geflügel, Avocado

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