

An aerial photograph of a village nestled in a lush, green valley. The buildings have traditional red-tiled roofs and are surrounded by dense forests and rolling hills. The scene is captured from a high angle, showing the layout of the town and the surrounding landscape.

“Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo”
“Wine is one of the most civilized things in the world”

Ernest Hemingway



IL TERRITORIO - Il Borro

La nostra Tenuta si estende sulle colline del Valdarno ai piedi del monte Pratomagno. Qui condizioni pedoclimatiche uniche ci permettono di dar vita ai nostri vini. Gli inverni miti, l'umidità e l'ottima esposizione dei nostri vigneti si sposano ad un terreno geologicamente "segnato" dalle acque dei grandi laghi che in epoca pliocenica coprivano l'intera valle e che ne hanno caratterizzato sia l'aspetto che, soprattutto, la composizione. La roccia madre è l'arenaria (o pietra forte), base di un terreno di medio impasto ricco di scheletro, con matrice sabbioso-argillosa. Un terreno povero ma ideale per le necessità della vite. Non è un caso se sin dai tempi antichi questa zona sia stata meta celebre per la produzione di vino ed olio. Una fama che nel corso dei secoli ha saputo rafforzarsi, diffondendosi nel mondo. L'insieme di queste caratteristiche rare e preziose è stato l'impulso essenziale alla volontà di Ferruccio e Salvatore Ferragamo di dar vita, nel 1995, alla rinascita vitivinicola de IL BORRO. Analisi e attenti studi hanno condizionato ogni scelta: dalla varietà, ai cloni, ai porta innesti, nulla è stato lasciato al caso.

LA VIGNA - Il nostro terroir

I 45 ettari dedicati ai vigneti, tutti situati tra 300 e 500 metri s.l.m., rendono possibile ad ogni varietà di trovare il proprio terroir ideale. I vitigni Merlot, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon sono stati piantati ad un'altezza di 300 metri. Il Sangiovese invece è stato piantato a 350 metri. Ad un'altezza più elevata sta infine il Chardonnay, che si trova a 500 metri s.l.m.

LA CANTINA - Il valore del tempo

Segnata dai secoli e dalle vicende della storia, immersa nella natura di questo angolo di Toscana, la cantina de IL BORRO è il cuore pulsante della nostra azienda. La struttura di origine medievale, scavata nella terra, si snoda sotto la Villa Il Borro in un percorso silenzioso: il percorso della vinificazione. Tutto qui è rivolto a favorire i cicli della natura e tramutare i semplici frutti della vite in vino. Le uve di ogni singolo vigneto vengono raccolte manualmente e selezionate con cura, diraspate, pigiate e convogliate in contenitori di acciaio o legno per la fermentazione alcolica.



THE ENVIRONMENT - Il Borro

Our Estate lies on the beautiful Valdarno hills at the foot of the Pratomagno Mountains. The unique pedoclimatic conditions make IL BORRO a perfect place for growing vines. A great lake covered the entire valley during the Pliocene era, leaving an enduring legacy in the chemical composition of the soil. The result is a land that is perfect for producing fine wine. Mild winters and a temperate climate allow us to make the best use of this legacy. The bedrock is sandstone above a base of a loam rich soil on a sandy clay matrix: a poor soil but perfect for vines.

From Roman times this area has been well known for the production of wine and olive oil. A reputation that over the centuries has grown and spread around the world. It was the combination of these rare and precious characteristics that provided the impetus for Ferruccio and Salvatore Ferragamo to initiate a winemaking revival at IL BORRO in 1995. Careful analysis informed every decision, from the choice of grapes to the clones and rootstocks, nothing was left to chance.

THE VINYARD - Our terroir

Here at IL BORRO, both autochthon grape varieties, such as Sangiovese, and indigenous varieties of the Tuscan tradition, such as Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, grow side by side, adapting perfectly to the variability of the soil. The 45 hectares under vine are 300 to 500 metres above sea level and divided between five varieties of grape to extract the very best wines from our precious terroir.

THE CELLAR - The value of time

Marked by the passing of the centuries and the events of history, surrounded by nature in this small corner of Tuscany, the cellar at IL BORRO is the beating heart of our Estate. The structure has medieval origins and was buried several metres below ground level, where it winds beneath the Villa Il Borro snaking through a history of winemaking.

Everything we do here is aimed at encouraging the cycle of nature, transforming a simple fruit into wine. The grapes from each vineyard are carefully selected by hand and then de-stemmed, crushed and stored in steel or wooden vats for alcoholic fermentation.



LA NOSTRA FILOSOFIA

> tradizione

Una cantina secolare, da sempre luogo ideale per l'arte della vinificazione. Qui, secondo memoria popolare, presero vita i primi esperimenti di vinificazione del Chianti. Un'eredità importante che ci motiva nel perseguire costantemente l'eccellenza.

> natura

Immersi in un angolo unico di Toscana, circondati da un territorio raro e prezioso. Qui convivono una terra ricca ed un clima ideale, creando le condizioni perfette per la coltivazione della vite e per la nascita di vini unici.

> sostenibilità

L'amore per questa terra implica l'uso di energie rinnovabili, l'uso di concimi naturali e il non utilizzo di pesticidi: ogni attività qui è svolta nella direzione della sostenibilità e nel rispetto di vite e territorio.

> biologico e biodinamico

Un rispetto ed una passione che non conoscono compromessi e che prestano attenzione ai cicli della natura e della vite: questa è la spinta che ci ha indirizzato sulla strada dell'agricoltura biodinamica. Questo tipo di coltivazione implica un particolare modo di vivere, osservare e lavorare la terra. Il suo fine non è quello di lasciar fare alla natura, ma quello di aiutare la stessa al fine di ottenere un terreno sempre più fertile e una produzione qualitativamente migliore. Tre sono i principi della biodinamica:

- mantenere la fertilità della terra
- rendere sane le piante in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti
- produrre alimenti di qualità più alta possibile

> cultura

All'interno della Tenuta sono molteplici le situazioni in cui il vino e la vinificazione incontrano la cultura. Le visite nella cantina storica de IL BORRO o la mostra "Vino&Arte" sono solo una parte di questo percorso tutto da scoprire.

> la passione dell'uomo

Il vino: estremo esempio di armonia tra terra e sentimento umano. Lo stesso sentimento che ogni giorno mettiamo in ciascuna fase del percorso produttivo dei nostri vini e che ci spinge a migliorarci. Non chiamateci produttori, ma semplicemente winelovers.



OUR PHILOSOPHY

> tradition

The cellar at IL BORRO is a journey into the heart of the Tuscan wine making tradition, a chance to experience and understand a rare art. Here, in one of the oldest cellars in Italy, the first Chianti wines were produced with the same passion and commitment still apparent today.

> nature

We are located in a beautiful corner of Tuscany, surrounded by a rare and precious terroir. A rich land and an ideal climate has given us the perfect conditions for growing vines perfectly suited to their environment.

> sustainability

Our love for this land is uppermost in everything we do. A shared commitment to renewable energy and the use of natural fertilizers, of course; pesticides, never. Sustainability and a respect for the vine and our territory are the guiding principles in all that we do.

> organic e biodynamic

The broader interpretation of these concepts implies a particular way of life: to respect and improve the land. Our system of organic cultivation aims to integrate the act of farming with nature, in order to ensure a more fertile soil and a better quality of product. For this reason, we rotate our crops and we follow three guiding principles:

- to maintain the **fertility** of the land
- to grow **healthy** plants resistant to disease and parasites
- to produce food of the highest **quality**

> culture

Here at IL BORRO there are many ways to experience the harmony between wine and culture. Guided visits to the historic cellar and the exhibition "Vino & Arte" are just two of them.

> man's passion

Wine, an astonishing example of the bountiful harmony of nature and human endeavour. The continual refinement of the production process is an enduring commitment. We are lovers of wine, not producers.

IL BORRO - IGT Toscana Rosso

vitigni - vines : 50% Merlot, 35% Cabernet, 10% Syrah, 5% PetitVerdot
grado alcolico - alcohol : 14% vol.

Perfezione come espressione di una precisa volontà d'essere. Il Borro è questo, il vino rappresentante della Tenuta, portatore della profonda intuizione del nostro terroir. La migliore selezione delle uve dà vita a questo blend energico e ricercato, che regala grandi soddisfazioni nel tempo. Il Borro è il primo nato, educato e raffinato, un vino che non delude mai.

descrizione

Presenta un colore violaceo, con riflessi purpurei. Il profumo è intenso, concentrato, pieno, con note di sottobosco e sentori di spezie. Il sapore è asciutto, di corpo e con tannini morbidi, consistenti e ben amalgamati, di notevole persistenza.

abbinamenti

Le specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, piatti a base di selvaggina. Si sposa bene anche con l'hamburger americano e con alcuni piatti asiatici. Predilige carni provenienti da razze con habitus anacolimorfo (tipo hangus).

At IL BORRO, we strive for perfection in our vineyards making wines that draw their inspiration from our precious terroir. By selecting only the finest grapes, we create wines of great depth and enduring satisfaction.

Il Borro wine is like the first born child, well behaved and refined, a wine that never disappoints.

description

Il Borro is dark purple in colour, with hints of violet. The bouquet is intense and full, peppered with spicy scents and notes of underbrush. On the palette, a rounded full wine with good body and soft tannins, integrated and persistent.

accompaniments

Ideal with all Tuscan meat dishes, Tuscan croutons, ripe cheeses, salami, pasta and games (wildboar, Chianina meat and Cinta Senese). Il Borro wine also works perfectly both with hamburgers and with some Asiatic dishes.



ALESSANDRO DAL BORRO - IGT Toscana Syrah

vitigni - vines : 100% Syrah
grado alcolico - alcohol : 15% vol.

Ferruccio Ferragamo ha voluto titolare questo vino, ottenuto da Syrah in purezza, al Marchese Alessandro dal Borro, primo proprietario della Tenuta. L'antica aristocrazia dell'uomo e del vitigno lo eleggono a vino di privilegio, dedicato a chi sa riconoscere ed apprezzare la qualità esclusiva e l'eccellenza della nostra produzione.

descrizione

Il colore è profondo, intenso, scuro, con accenni violacei. Al naso questo vino rivela tutta la sua complessità: elegante, ricco di frutti neri e rossi, ma con note speziate di pepe verde e nero e un pizzico di balsamico. Il sapore è pieno, complesso e potente ma equilibrato da una morbida nota tanninica che lascia il posto ad un retrogusto lievemente fruttato e speziato.

abbinamenti

Antipasti e tartine, pasta al pomodoro, formaggi stagionati, stufati di carne e selvaggina come cervo o cinghiale, oltre a tutta la carne rossa alla griglia e al forno. Si abbina bene anche con le carni di tacchino e di anatra.

Ferruccio Ferragamo decided to name this particular wine after Marquise Alessandro dal Borro, the original landlord of IL BORRO. This superb Syrah blend is produced from our oldest vines and will please those who recognise and appreciate the excellence and exclusive quality of our production.

description

The colour is deep, intense and dark, with a hint of violet. The nose reveals the complexity of this unique wine. On the palette the wine is elegant, rich in black and red fruits but with spicy notes of green and black peppers and a hint of balsamic. The flavour is rich, complex and powerful but balanced with sweet tannins with long, fruity and spicy after notes.

accompaniments

Canapés and starters, pasta with tomato sauce, strong cheeses, meat and game stews (deer or wild boar) and roasts. It is perfect with turkey and duck as well. Generally, it works well with all grilled and roasted meats.



POLISSENA - IGT Toscana Rosso

vitigni - vines : 100% Sangiovese
grado alcolico - alcohol : 13% vol.

Polissena è un atto d'amore verso la Toscana e verso uno dei suoi vitigni più caratteristici: il Sangiovese. Dona le sensazioni intense di chi ha carattere, sorprendendo però con il suo inaspettato equilibrio. È il figlio ribelle dal quale assapori vere emozioni. Ti segna nel profondo, coinvolgente ma discreto, mai invadente, nel pieno rispetto di chi beve.

descrizione

Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con un profumo deciso, con sentori di frutta a bacca rossa e note di sottobosco. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione dei tannini.

abbinamenti

Le specialità toscane a base di carne, crostini, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi piatti a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina (oltre che con le varie razze con habitus anacolimorfo, tipo hangus) e cinta senese.

Polissena is an act of love, a homage to Tuscany and to one of its typical grape varieties: Sangiovese.

The grape has a strong backbone but is refined and surprisingly balanced. It is deeply captivating but modest and never invasive.

description

Polissena is a deep ruby-red colour. It has an intense bouquet, with notes of underbrush and hints of red fruit.

It is dry, with good body and a pleasant hint of tannins.

accompaniments

Ideal with all Tuscan meat dishes, Tuscan croutons, ripe cheeses, salami, pasta and game (such as hare and wild boar).

Polissena is also perfect with Chianina and Cinta Senese.



PIAN DI NOVA - IGT Toscana Rosso

vitigni - vines : 75% Syrah, 25% Sangiovese
grado alcolico - alcohol : 13,5% vol.

Il sapore della convivialità, quella di un amico con cui condividere momenti memorabili. E' questa, da sempre, la vocazione del Pian di Nova: un vino schietto, con la sua spiccata morbidezza. Ti fa sorridere gradevolmente raccontandoti sin dal primo assaggio la sua essenza più vera.

descrizione

Presenta un colore rosso rubino violaceo. Il profumo è intenso, con forti note speziate che si sposano a profumi di frutti neri. Il sapore è di corpo, con l'alcol che tende ad ammorbidire i tannini. La persistenza è buona, con finale fruttato e speziato.

abbinamenti

Formaggi semistagionati, affettati leggeri, frutta secca, piatti della tradizione popolare (cacio e pepe, carbonara, zuppa di cipolle, amatriciana, ribollita, coniglio con patate al forno, cacciucco), peperoni, pizza, carni bianche, pesce grasso, goulash, blini, borsh, pan puri, piatti indiani e della cucina thailandese. E' il vino più versatile della gamma e si abbina molto bene anche con alcune pietanze cinesi, giapponesi e coreane.

A touch of conviviality, a friend with whom to share memorable moments. This is the natural place of Pian di Nova, a full-bodied wine marked by subtlety and softness. Generous on the palette from the first taste to the last, this is a wine that will amuse.

description

Pian di Nova, deep purple - black in colour, with intense notes of blackcurrant cordial, blackberry compote and liquorice, in addition to nuances of chocolate box, cloves and salami as well as a whiff of espresso.

accompaniments

Semi-ripe cheeses, light salami, traditional Italian dishes (pasta with parmigiano and pepper, with amatriciana or carbonara sauce, onion soup, ribollita, rabbit with roasted potatoes, fish soup), dried fruits, peppers, pizza, white meats, fatty fish, goulash, blini, borsh, pan puri and most Thai and Indian dishes. This wine is really versatile.



LAMELLE - IGT Toscana Bianco

vitigni - vines : 100% Chardonnay
grado alcolico - alcohol : 11,5% vol.

Fruttato e piacevole nella sua freschezza, Lamelle è l'ultimo nato, il più esuberante nel suo essere l'unico bianco tra i nostri vini. Una sfida, quella della vinificazione in bianco, raccolta per dimostrare la varietà ed il potenziale di questo terroir, capace di andare al di là degli usuali schemi e preconcetti.

descrizione

Di colore giallo paglierino, con lievi riflessi dorati, all'olfatto è ricco di sentori di frutta fresca a polpa bianca e sentori di frutta tropicale, in aggiunta ad una lieve nota speziata di vaniglia. Al palato è delicato, piacevole e fresco, con un'accentuata nota minerale.

abbinamenti

Formaggi a pasta bianca freschi e semi stagionati, frutta secca (come le mandorle), crostini leggeri, crostacei, frutti di mare, primi e secondi piatti di pesce, sushi.

Fruity and delightful on the palette, Lamelle is our youngest child. Unique and exuberant, it is the only white amongst our wines. The climate and terroir at IL BORRO would normally make producing white wine a challenge, but we always try to exceed expectations. Lamelle is made from hand-picked Chardonnay grapes.

description

A straw-yellow colour, with slight golden reflections, the bouquet is full of fresh white pulp fruit and tropical fruit scents, in addition to a slightly-spicy vanilla note.

The taste is delicate, pleasant and fresh, with a marked mineral note.

accompaniments

Soft and semi-ripe cheeses, light salami, dried fruits (such as almond), light croutons, shellfishes, seafoods, first and main courses of fish or sushi.



OCCHIO DI PERNICE - Vin Santo del Chianti

vitigni - vines : 100% Sangiovese
grado alcolico - alcohol : 15% vol.

Per concepire un capolavoro ci vuole volontà, talento e sperimentazione. Nasce così questa preziosità, figlia della migliore tradizione Toscana. Il Vin Santo "Occhio di Pernice" è il primo della classe, riverito ed apprezzato.

Il suo assaggio non lascia mai indifferenti; suadente e profondo, ti sussurra la bellezza della sua terra. Un assaggio, visto le esigue quantità prodotte, più unico che raro.

descrizione

Il Vin Santo "Occhio di Pernice" si presenta con un colore ambrato intenso con riflessi ramati.

Al naso si individuano note di albicocche e prugne secche contornate da sfumature di mallo di noce, cioccolato e nocciola.

Dolce, ricco, equilibrato al palato, rimanda a frutta secca con richiami a spezie ed erbe di campo ed un finale di agrumi maturi.

To conceive a masterpiece takes will, talent and experimentation. This is how this precious fruit from the best Tuscan tradition was born. Vin Santo "Occhio di Pernice" is top of our class, respected and appreciated.

You cannot be indifferent to its charms; mellow and deep, it whispers the beauty of its homeland. A unique taste available in very limited quantities.

description

Vin Santo "Occhio di Pernice" is a deep amber color with copper hues.

The bouquet has notes of apricots and prunes enveloped in shades of walnut, hazelnut and chocolate.

Sweet, rich, well-balanced on the palette, it also carries notes of dried fruit and hints of spices and herbs and a finish of ripe citrus.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - Toscana

varietà - varieties : 60% Frantoio, 15% Leccino, 10% Moraiolo, 10% Pendolino, 5% Fiorentino
spremitura a freddo

Un altro figlio della più vera tradizione toscana, l'olio, da sempre accompagnamento vitale alla celebre cucina di questa terra. L'olio extravergine de IL BORRO, oro giallo prezioso capace, assaggio dopo assaggio, di conquistare ogni palato.

descrizione

Di colore verde intenso, cristallino e denso, si presenta all'analisi olfattiva con un'ottima carica aromatica, ricco di sentori floreali fruttati e note vegetali di erba tagliata. Conferma al palato le note aromatiche percepite all'olfatto, insieme a note aromatiche di salvia e basilico. Come retrogusto si percepisce una lieve nota piccante e una delicata nota amarognola che dà nerbo alla struttura generale dell'olio.

abbinamenti

Ideale per la tipica fettunta toscana o per la zuppa di fagioli zolfini. Consigliato anche a crudo, su carne rossa alla brace.

Son of the truest Tuscan tradition, olive oil is a vital accompaniment to the traditional cuisine of this land.

The extra virgin olive oil that we produce at IL BORRO, a precious gold, will seduce any palette.

description

Intense green in colour, dense and crystalline, with a deeply aromatic bouquet, full of floral and fruit scents and notes of cut grass. This aromatic bouquet is confirmed on tasting, with notes of salvia and basil. At the back of the mouth, a slight peppery tinge and, more particularly, a delicately-bitterish tang which invigorates the oil.

accompaniments

The typical Tuscan "Fettunta" (grilled bread with garlic and olive oil) or with Zolfini bean soup. It is also delicious good "à nature" on grilled red meat.



“Il vino è un composto di umore e luce”
“Wine is sunlight, held together by water.”

Galileo Galilei



IL BORRO

Il Borro s.r.l. Località Borro, 1 52024 San Giustino V.no (Ar)
Phone +39(0)55 977 2921 vino@ilborro.it www.ilborrowines.com www.ilborrowines.it