



# Borgo Scopeto

---

## BORGONERO IGT TOSCANA

---

Supertuscan di grande personalità ed eleganza. Le uve vengono selezionate nei vigneti di Cagliano e Vittoria, che presentano caratteristiche ottimali di suolo, esposizione e microclima per l'allevamento dei vitigni che compongono il vino. L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 400 e i 450 metri sopra il livello del mare e la vendemmia si svolge tra la metà di settembre e la prima settimana di ottobre, dopo attente analisi del grado di maturazione delle uve. La raccolta viene effettuata a mano nei vigneti di Cagliano e meccanizzata con tecnologia per la separazione delle parti verdi nei vigneti della Vittoria. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono separatamente per le diverse uve, che solo in seguito vengono riunite in un'unica massa. L'etichetta che caratterizza tutti i vini di Borgo Scopeto rappresenta il nucleo abitativo storico della tenuta, appartenuta per secoli alla illustre dinastia senese dei Sozzini. La residenza padronale e le case dei contadini si sono sviluppate attorno alla bella torre a pianta rettangolare che conserva ancora nella base l'originario paramento murario a scarpa. Sul lato nord sono visibili le finestre ad arco ribassato e le arciere-archibugiere, mentre il resto della torre ha subito vari rifacimenti nel corso dei secoli. Oggi Borgo Scopeto, dopo un attento restauro conservativo, è stato trasformato in relais, ed è divenuto uno dei più esclusivi luoghi di soggiorno del Chianti Classico, offrendo ai suoi ospiti una esperienza unica ([www.borgoscopetorelais.it](http://www.borgoscopetorelais.it)).

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** fermentazione separata per le diverse uve con durata di 6 giorni a 28-30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesse per altri 10 giorni.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,00% vol.

**ACIDITÀ:** 5,50 ‰

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** oltre 15 anni.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 1998

**COLORE:** rosso rubino carico.

**PROFUMO:** etereo ed ampio, raffinato e suadente, con sensazioni olfattive nobili.

**SAPORE:** pieno, corposo e di straordinaria struttura, di grande armonia e sorprendente morbidezza.

**ABBINAMENTI:** arrostiti, carni grigliate, piatti tartufati, funghi, formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 18 °C



## Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)  
Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564  
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com