

**Degustiamo un sorso  
Borghetto – Bilaccio**



La regione è una delle più belle d'Italia con la varietà del suo paesaggio che vede i monti dell'Appennino, la lunga costa bagnata dal Tirreno, le isole, i laghi, le vallate ricoperte di verdi boschi, i fiumi. La Toscana, però, significa soprattutto colline ammantate dal verde dei vigneti, dai quali si producono ottimi vini da pasto conosciuti in tutto il mondo.

**Vitigni**

Tutti i rossi toscani provengono o da *San Giovese* o da parenti stretti.

**Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino**

Sono vini molto vicini ma di due mondi completamente diversi.

Il primo ha un clima più continentale, il vitigno principale è il Prugnolo gentile e fanno un uvaggio a chiantigiano, cioè mescolando delle uve bianche (5%) e poi 2 anni di botte. Il secondo è più giovane ed è nato volendo superare questo tipo di uvaggio, usando solo il *San Giovese Grosso*, risulta più strutturato e longevo con 3 anni in botte e 1 anno in bottiglia.

L'Azienda Agricola Il Borghetto comprende 30 ettari di terreno coltivati ad oliveto e a vigneto ed una parte di bosco con prevalenza di querce.

I dodici ettari coltivati ad olivo comprendono diverse specie di olivo toscano: morellino, frantoiano, pendolino e leccino. La raccolta delle olive viene fatta a mano nei mesi di ottobre e novembre e vengono prodotti circa duemila chilogrammi d'olio extravergine d'oliva l'anno. Il vigneto si estende per sei ettari lungo le dorsali di due colline che si affacciano sulla Valle della Pesa ad un'altitudine di 300 m. con esposizioni sud, sud-ovest.

La coltivazione comprende prevalentemente l'uvaggio Sangiovese e in una piccola percentuale Merlot e Cabernet Sauvignon.

L'Azienda Agricola Il Borghetto produce quattro vini rossi: Chianti Classico Bilaccio, Chianti Classico Riserva, IGT Toscana Collina 21 e IGT Toscana Rosie.

La gestione del vigneto e della cantina sono affidati all'enologo Tim Manning, coadiuvato da Giacomo Innocenti e Claudio Bencivenni. Tutte le operazioni giornaliere sono coordinate e supervisionate dal produttore Antonio Cavallini e dal fattore Giovanni Ciappi.

È possibile, ad esclusione del periodo di vendemmia (settembre - ottobre), visitare su appuntamento la cantina dell'Azienda e assaggiare i diversi vini.

**DOCG - Chianti Classico Bilaccio 2004**

95% Sangiovese

5% Cabernet Sauvignon

L'annata 2004 ha prodotto 8500 Bordolesi 75 cl.

Il 2004 è stata un'ottima annata nel territorio del Chianti Classico. Le condizioni atmosferiche ideali dalla Primavera fino ad Autunno hanno permesso una maturazione ottimale dei grappoli. L'eccellente qualità dell'uva ci ha permesso di produrre un vino strutturato ed elegante, condizioni che ci auguriamo emergano e si consolidino nelle future annate. Bilaccio 2004 è stato imbottigliato a Giugno 2006 ed è in vendita presso la cantina dell'Azienda.



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore**

Limpido, Rosso Rubino con tendenze granata, Consistente

**Profumi**

Fruttato, Speziato, Frutta rossa Marmellata di Visciole

**Gusto**

Secco, Caldo, Tannico, Abbastanza Fresco

**Temperatura di servizio**

15°-18°

**Abbinamento gastronomico**

Polenta con Salsiccia, Misto Formaggi, Parmigiana



[www.borghetto.org](http://www.borghetto.org)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)