



Borgo Scopeto

BORGONERO TOSCANA IGT

Ein Supertoskaner mit großer Persönlichkeit und Eleganz. Die Trauben werden in den Weinbergen Cagliano und Vittoria selektioniert. Die perfekte Ausrichtung und die perfekte Mikroklima- und Bodenbedingungen sind optimal für den Anbau der Reben für diesen Wein. Die Weinberge wachsen zwischen 400 m und 450 m ü.M. Nachdem die Trauben auf ihren Reifegrad sorgfältig geprüft werden, findet von Ende September bis in die erste Oktoberwoche die Weinernte statt. In den Weinbergen von Cagliano werden die Trauben von Hand geerntet. In den Weinbergen von Vittoria werden Maschinen eingesetzt, welche die Blätter von den Trauben trennen. Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt vergoren. Anschließend wird der Wein zusammengelegt. Auf dem Etikett aller Weine von Borgo Scopeto sind die historischen Gebäude des Gutes, das Jahrhunderte lang der berühmten sienesischen Familie Sozzini gehörte. Das Herrenhaus und die Bauernhäuser wurden um den prächtigen vierkantigen Turm gebaut. Der Turmsockel weist noch einen Teil der ursprünglichen Böschungsmauer auf. An der Nordseite sind noch Fenster mit Stichbögen und Scharten für Bögen und Hakenbüchsen zu sehen. Der restliche Turm wurde im Laufe der Jahrhunderte mehrmals umgebaut. Nach sorgfältig erhaltenden Restaurierungsarbeiten ist heute Borgo Scopeto zu einem Relais geworden. Es zählt zu den exklusivsten Aufenthaltsorten im Chianti Classico-Gebiet und bietet seinen Gästen einmalige Erlebnisse (www.borgoscopetorelais.it).

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: Die verschiedenen Rebsorten werden 6 Tage bei einer Temperatur von 28-30°C getrennt vergoren. Danach werden Délestagen und Remontagen durchgeführt. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Schalen wird der Schalenkontakt um 10 Tage verlängert.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan.

ALKOHOLGEHALT: 13,00 – 14,00% Vol.

SÄURE: 5 - 5,5‰

LAGERFÄHIGKEIT: über 15 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAH: 1998

FARBE: kräftiges Rubinrot.

GERUCH: ätherisch und gehaltvoll, fein und schmeichelnd, mit edlen Anklängen.

GESCHMACK: voll, körperreich, außergewöhnlich strukturiert, sehr harmonisch und überraschend weich.

SPEISEEMPFEHLUNG: gebratenes und gegrilltes Fleisch, Trüffelgerichte, Pilze, reifer Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 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