

COME RAGGIUNGERE IL BORRO

In automobile:

Da Nord: si lascia l'autostrada "A1 Milano-Roma" all'uscita "Valdarno". Si attraversa il comune di Terranova Bracciolini, si raggiunge la Via Sette Ponti, proseguendo in direzione Arezzo; raggiunto San Giustino Valdarno deviamo per la strada di Vitereta e, dopo 1 Km. ci raggiungerete il "Borro".

Da Sud: si lascia l'autostrada "A1 Milano-Roma" all'uscita "Arezzo". Si segue le indicazioni per Castiglion Fibocchi e si prosegue per San Giustino Valdarno. Si seguono le indicazioni per il "Borro".

Il cancello della tenuta si trova a sinistra a circa 1 km. dal bivio.

In treno:

Stazione di Arezzo se provenite da Roma, stazione di Montevarchi se provenite da Firenze. Alla stazione troverete sia il servizio taxi che gli autobus.

Su richiesta si organizza transfer dalla Stazione di Arezzo - Orario di ritrovo: ore 8:30

Per chi arriva a Firenze in treno: possibilità di car pooling!!!

Contattateci per tutti i dettagli (presidenza@toscana.aiti.org)

Informazioni su "Il Borro"

Settecento ettari immersi nel cuore della Toscana. Il Borro sorge qui nel bacino del Valdarno Superiore, un ampio catino naturale segnato dal passaggio dell'omonimo fiume Arno e delimitato dalla dorsale appenninica del Pratomagno e dai monti del Chianti. Territorio vario quello del Valdarno che offre ai visitatori boschi incontaminati, torrenti e le celebri colline che tanto caratterizzano il paesaggio toscano. Un territorio unico per genesi e morfologia, da secoli fondamento per la coltivazione di vite (nell'area Chianti DOCG) e ulivi e la produzione di prodotti d'eccellenza. Non a caso sembra che i primi "esperimenti di Chianti" siano stati svolti proprio ad Il Borro. Tra le numerose bellezze paesaggistiche particolarmente suggestivo il fenomeno naturale delle "Balze", formazioni rocciose "scolpite" dall'erosione in forme inconsuete ed originali.

La cantina del Il Borro

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 in vino. Le uve di ogni singolo vigneto vengono raccolte manualmente e selezionate con cura, dirasate, pigiate e convogliate in contenitori di acciaio o legno per la fermentazione alcolica. L'attenta gestione di ogni singola parcella non si avvale di ricette, ma vive di interventi specifici in base alle sempre diverse condizioni della materia prima. Le macerazioni vengono trattate con cura caso per caso al fine di ottimizzare il processo per l'ottenimento della migliore espressione del frutto delle nostre vigne e del nostro territorio. Nel lungo percorso di crescita dei nostri vini, l'affinamento svolge un ruolo altrettanto fondamentale dove di volta in volta selezioniamo roveri francesi con particolare attenzione alla foresta di provenienza e alle tostature, affinché l'elevazione avvenga in condizioni ottimali per una perfetta valorizzazione dei profumi e dei sapori dei nostri prodotti. Inoltre, per donare ancora più complessità ai nostri vini, i blend avvengono dopo l'invecchiamento e dopo una severa scelta delle singole botti. Prima che il vino esca dalla cantina per raccontare la sua storia al mondo, il passaggio in vetro è fondamentale per un loro corretto invecchiamento.