



# BORGO DEI GUIDI

## FORLÌ IGT ROSSO

Il nome si riferisce allo storico borgo di Cusercoli, vicino alla cantina, governato in passato dalla famiglia Guidi. È un vino importante, assemblaggio di uve Sangiovese, che regalano aromi fruttati con un tocco di freschezza, ma anche di uve Cabernet e Merlot appassite parzialmente in piante, che donano concentrazione di aromi e sapori.

*The name of this wine refers to the historical little village of Cusercoli, close to the winery, which was controlled in the past by the Guidi Family. This is an important wine, a blend of Sangiovese grapes, which give fruity aromas with a touch of freshness, while the partially dried grapes of Cabernet and Merlot give a concentration of aromas and flavors.*

**MOUTH-WATERING,  
JAMMY AND ELEGANT**



**Premi 2016 / Awards 2016**

Bronze Medal Decanter World Wine Awards  
Commended International Wine Challenge

\*Il grado alcolico può variare in base alle annate. \*The alcohol level may vary based on the vintage.

### **Varietà / Variety**

Sangiovese 70% - Cabernet 15% - Merlot 15%

### **Alc. vol'**

14,5%

### **Area di produzione / Production area**

Nespoli (m. 177 slm) / Nespoli (m. 177 asl)

### **Terreno / Soil**

Argilloso / Clayey

### **Note degustative / Tasting notes**

Un vino morbido e avvolgente, che presenta un colore rosso intenso e un profumo persistente e ricco di frutti rossi, confettura di mora e note speziate di liquirizia. Pieno e concentrato al palato ma ben bilanciato con tannini molto fini, anche grazie all'affinamento per 5 mesi in barriques francesi.

*A soft and round wine, which has a deep ruby red color and a long and intense perfume of red fruits, blackberry jam, sweetened by spicy notes of licorice. Full and concentrated in the palate but well-balanced with fine and elegant tannins, thanks also to the ageing process in French barriques for 5 months.*

### **Abbinamenti / Food pairing**

Quaglia farcita con foie gras e spugnole, arrosti e brasati, spezzatini, carni rosse alla griglia e formaggi a lunga stagionatura.

Servire a 17-18°C.

*Quail stuffed with foie gras and morels, roasts and braised meat, stews, grilled meat, aged cheeses. Serve between 17-18°C.*