

IL VINO. DOPODOMANI SI DEGUSTA "CABREO"

Ecco la via toscana dello Chardonnay

Dopodomani alle 20.30 l'enoteca La Malanotte di Vicenza propone la serata "Cabreo, l'arte toscana di bere bene", dedicata ai vini della Tenuta del Cabreo, situata a Greve in Chianti, e considerata tra le realtà più interessanti del ricco panorama enologico toscano. La tenuta fa parte della costellazione di aziende che fanno capo alla famiglia Folonari, impe-

gnata, soprattutto negli ultimi tempi, a valorizzare le specificità dei singoli marchi, nel rispetto del terroir di riferimento.

La degustazione riguarderà una verticale di Cabreo "La pietra" (annate 2006, 2005 e 2002) e di Cabreo "Il borgo" (2004, 1999 e 1996). Il primo è

uno chardonnay allevato in cloni selezionati, il cui primo

millesimo risale al 1983. Attraverso la fermentazione e l'affinamento in legno rappresenta una sorta di "via toscana" a una tipologia internazionale di grande successo quale è lo chardonnay. "Il borgo" è stato invece proposto nel 1985 con il millesimo 1982. Si fonda su una felice combinazione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon che insieme esaltano, da

un lato l'eleganza e la sapidità del primo; dall'altro la rotondità e concentrazione del secondo.

A presentare la degustazione sarà Alessandro Ali, direttore commerciale. I vini saranno abbinati a salumi di cinta senese e a una selezione di formaggi del Chianti. La partecipazione è limitata. Informazioni al numero 0444.235163, attivo dalle 17, o all'indirizzo e-mail info@lamalanotte.it. • L.S.