

DALLA SAPIENZA ENOLOGICA FOLONARI CABREO LA PIETRA 1998

Una delle più antiche Famiglie italiane del vino, le TENUTE Di AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI ha creato "Cabreo La Pietra 1998", espressione raffinata di una nuova filosofia enologica.

Discendenti di una stirpe di imprenditori che, dal 1800, ha contribuito a rendere grande il vino italiano nel mondo, Ambrogio e Giovanni Folonari, promuovono, nel marzo 2001, la nascita di una realtà innovativa unica nel panorama delle Aziende vinicole italiane. Ambrogio Folonari diviene ambasciatore di una nuova filosofia enologica: la creazione di una collana di Crus esclusivi, di prestigiose Tenute che, unite dalla forza di un marchio, siano

perfettamente indipendenti, dalla produzione all'imbottigliamento, per quello che sarà un vino prezioso

L'operato degli uomini delle TENUTE è governato dalla ricerca della specificità del raccordo tra uva e uvaggio, tra vitigno ed esposizione, complici il rispetto per la tradizione secolare e per i territori naturali, oltre ad una continua ricerca della perfezione

Se l'esaltazione del frutto, del vitigno e dell'anno scaturisce da un assemblaggio ad arte, Cabreo La Pietra 1998 è la trasformazione in opera di quello che la natura ha messo a disposizione dell'uomo.

Dai Colli di Greve in Chianti, nasce un vino di elegante semplicità, risultato di una composizione armoniosa di uve Chardonnay in selezione clonata.

Profondamente legato al territorio, Cabreo La Pietra 1998 manifesta una forte personalità e una grande varietà di profumi sullo sfondo: aromi di albicocca matura, di confettura d'ananas e di limone, si confondono con note di burro

fresco, spezie, di miele e nocciola tostata, definendo un bouquet ricco ed intenso, e un carattere vivo, brillante

Cabreo La Pietra 1998 è dedicato ai buongustai, ai cultori del "bien vivre" per un pranzo a base di carni bianche o rosse, o in abbinamento ad un plateau di crostacei o di formaggi stagionati.

Simbolo di qualità estrema, il Cabreo La Pietra ha ottenuto immediatamente alti riconoscimenti nel mondo enologico.

Tra le valutazioni qualitative e i premi conquistati ricordiamo:

- 90 punti "Wine Spectator"
- "Cinque grappoli" dell'Associazione Italiana Sommelier
- "Tre Stelle" Guida L'Italia di Veronelli

Tenute di Ambrogio Folonari, tel.055/2385901