



Cabreo

Cabreo



*Il Borgo*

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



# CABREO IL BORGO

**1982**

*Toscana IGT*

L'annata 1982, nonostante gli andamenti climatici altalenanti, ha visto una buona maturazione del Sangiovese. Risultati di valore si sono ottenuti con il Cabernet che ha beneficiato di un fine estate soleggiato e caldo

## LA TERRA

**Vitigno:** Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 30%

**Vigneti:** Tenute del cabreo in Zano

**Resa per ettaro:** 70 q.li

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a piena maturazione nella seconda metà del mese di ottobre. Fermentazione a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per almeno 15-18 giorni.

**Maturazione:** Invecchiamento di 15-18 mesi in barriques di rovere francese

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

## IL VINO

**Colore:** Rosso granato con sfumature gialle

**Profumo:** Aromi terziari evidenti che sfociano in note "gudronate".

**Sapore:** Morbido e pieno al contempo, di buona persistenza. Tannini delicati e morbidi

**Bottiglie prodotte:** ca 100.000