



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