



Cabreo

Cabreo



*Il Borgo*

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



# CABREO IL BORGO

**1987**

*Toscana IGT*

L'annata 1987, caratterizzata da una piovosità marcata nelle ultime fasi di maturazione, ha puntato su di un'attenta selezione sopperendo ad una tale andamento stagionale. Le condizioni hanno poi favorito il mantenimento di una freschezza notevole

## 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 aranciate anche se ancora profondo

**Profumo:** Pepe, cannella, tabacco dolce e tartufo nero sono le note dominanti

**Sapore:** Sapido, pieno e persistente, tannini fitti e ben integrati

**Bottiglie prodotte:** ca 50.000