



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

1988

Toscana IGT

L'annata 1988 è stata eccellente dal punto di vista del decorso della maturazione delle uve sia di Sangiovese che di Cabernet. L'epoca di raccolta è stata spostata molto avanti e le uve presentavano oltre a gradazioni zuccherine elevate anche una maturazione fenolica ottimale

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. Svolgimento della fermentazione malolattica.

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

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Speziato, note di frutti di bosco con sentori di nocciola e frutta secca

Sapore: Tannini fitti e vellutati. Retrogusto molto lungo e persistente

Bottiglie prodotte: ca 100.000