



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

1995

Toscana IGT

L'annata 1995 ha avuto un andamento climatico regolare con una piovosità marcata nei mesi iniziali che ha portato ad una buona risorsa idrica per i mesi di agosto e settembre. La maturazione pertanto è stata molto buona con punte di eccellenza sui Cabernet che hanno maggiormente beneficiato di questa buona risorsa idrica

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 intenso

Profumo: Intenso di more con sottofondo di prugne sottospirito. Legno perfettamente fuso con profumi varietali

Sapore: Vellutato con tannini fitti e morbidi. Pieno, armonico e molto lungo in retrogusto

Bottiglie prodotte: ca 100.000