

Cabreo

Cabreo



*La Pietra*

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CHARDONNAY



# LA PIETRA

**2005**

*Toscana IGT*

L'annata 2005 è stata caratterizzata da un andamento regolare della stagione. La buona piovosità durante l'estate ha contribuito a dare vini più fruttati e con una acidità che sostiene bene la struttura

## LA TERRA

**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Vigneti:** Tenute del cabreo in Casa di Sala

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

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a piena maturazione ai primi del mese di settembre. La decantazione avviene con utilizzo di enzimi. Fermentazione a temperatura controllata (20-22°C) in barriques. Mantenimento in sospensione delle fecce di lievito (bâtonnage) per diversi mesi. Travaso al termine della fermentazione malolattica

**Maturazione:** Invecchiamento di 12 mesi in barriques di rovere francese

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

## IL VINO

**Colore:** Giallo dorato con riflessi verdognoli

**Profumo:** Di fiori e frutta dolce, con note boisé appena accennate, nocciola e frutta esotica

**Sapore:** Di lunga persistenza, buona acidità vellutato e pieno

**Bottiglie prodotte:** ca 100.000