

Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

1987

Toscana IGT

L'annata 1987, viene ricordata in particolare per la freschezza conferita alle uve bianche rispetto alle rosse. Caratteristiche climatiche, laddove hanno inficiato sulla maturazione finale delle uve rosse, hanno invece favorito una raccolta anticipata per lo Chardonnay garantendo buoni risultati

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 intenso con riflessi dorati

Profumo: Sentori di burro, nocciola e miele con note di legno

Sapore: Pieno, dolce al palato con retrogusto sapido e persistente

Bottiglie prodotte: Ca. 60.000