



Cabreo

Cabreo



*La Pietra*

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CHARDONNAY



# LA PIETRA

**1988**

*Toscana IGT*

L'annata 1988 è stata eccellente dal punto di vista del decorso della maturazione delle uve, sia bianche che rosse. Il momento vendemmiale è stato spostato molto avanti e le uve presentavano, oltre a gradazioni zuccherine elevate, anche una maturazione ottimale, abbinata ad un equilibrio acidico idoneo al progetto vitivinicolo

## 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 bottiglie

## IL VINO

**Colore:** Giallo dorato intenso

**Profumo:** Note di caramella, vaniglia e legno

**Sapore:** Di frutta secca con note mielate ben fuse a tostatura di legno

**Bottiglie prodotte:** Ca. 50.000