



Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

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 sugli Chardonnay che hanno maggiormente beneficiato di questa buona risorsa idrica

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 carico

Profumo: Vaniglia, canditi, leggera tostatura

Sapore: Pieno, morbido, vellutato e molto persistente

Bottiglie prodotte: Ca. 60.000