



Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

1998

Toscana IGT

L'annata 1998 è stata caratterizzata da un decorso della maturazione regolare. La buona piovosità unitamente ad una buona insolazione hanno portato ad una ottimale maturazione. Le acidità nella norma del range di valori nonostante la temperatura elevata durante la notte

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 paglierino con riflessi dorati

Profumo: Di mela con note di frutta esotica, burro e boisè

Sapore: Di lunga persistenza, morbido vellutato e pieno

Bottiglie prodotte: Ca. 60.000