

Cabreo

Cabreo



*Il Borgo*

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



AMBROGIO & GIOVANNI FOLONARI

TENUTE



# CABREO IL BORGO

*Toscana IGT*

Cabreo Il Borgo rappresenta la dinamica tradizione chiantigiana capace di armonizzare una forte personalità all'innata naturale eleganza. Vino dagli aromi complessi e fascinosi si distingue per un gusto dal frutto fresco e croccante con un finale setoso e di persistenza superiore

## LA TERRA

**Zona di Produzione:** prodotto con uve provenienti da vigneti delle tenute del Cabreo situati sui colli di Greve in Chianti

**Altitudine:** circa 300 mt s.l.m.

## L'UVA

**Vitigni:** Sangiovese 70% - Cabernet Sauvignon 30%

**Densità di impianto:** 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** in media 7 t. di uva

**Resa uva:** circa 65%

## IN CANTINA

**Vinificazione:** in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata 26°/28°C. Macerazione sulle bucce per 15/18 giorni

**Maturazione:** in carati di rovere francese (225 litri) (30% nuovi, 40% di un anno, 30% di due anni) per 16 - 18 mesi

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

**Prima vendemmia:** 1982

**Shelf life:** fino a 20-30 anni

**Curiosità:** "Il Borgo" prende il proprio nome dal più antico villaggio del Chianti (Montefioralle) la cui vista si ammira dai nostri vigneti



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E