



LA PIETRA

*Toscana*  
*Indicazione Geografica Tipica*



TENUTE DEL CABREO



# LA PIETRA

**2016**

*Toscana IGT*

## LA TERRA

**Zona di Produzione:** prodotto con uve provenienti dai vigneti delle Tenute del Cabreo situati sui colli di Panzano in Chianti

**Altitudine:** circa 450 mt s.l.m.

## L'UVA

**Vitigni:** Chardonnay 100%

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

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

**Resa uva:** circa 60%

## IN CANTINA

**Vinificazione:** pressatura soffice e decantazione a freddo per 24 ore. Parziale fermentazione alcolica in carati di rovere francese tostati (50% nuovi e 50% di un anno)

**Maturazione:** 12 mesi in carati di rovere tostati con "bâtonnage"

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

## IL VINO

**Degustazione:** Colore giallo canarino allegro con riflessi verdognoli, brillante fino al cristallino; al naso aromi esuberanti di frutti esotici fino all'eleganza armonica del fiore di acacia. Intenso fino a potente, altamente caratterizzato. Asciutto con grande equilibrio acido, sapido fino al salino, equilibrato fino all'armonia, corposo e persistente. Grande capacità di terziarizzare, in grado di mineralizzare come pochi vini bianchi al mondo.

**Prima vendemmia:** 1983

**Shelf life:** fino a 15 anni

**Curiosità:** La Pietra è stato uno tra i primissimi bianchi italiani ad aver svolto la maturazione in legni piccoli di origine francese