



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



TENUTE DEL
Cabreo

IL BORGO

Toscana IGT



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

IL VINO

Degustazione: 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

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con una farafona ripiena di porcini e mirtilli

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 Tenute S.a.r.l.

Soggetto all'attività di direzione e coordinamento di Aeffe Fin S.p.a.

Via di Nozzole, 12 - 50022 Greve in Chianti (Fi) - Tel. +39 055 859811 - Fax. +39 055 859823
Piva 03768690483 - Cod. Fisc. 01829430170 - folonari@tenutefolonari.com - www.tenutefolonari.com