



Cabreo

Cabreo



*Il Borgo*

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



# CABREO IL BORGO

**2000**

*Toscana IGT*

L'annata 2000 è stata caratterizzata da una elevata insolazione con una maturazione ottimale. Le tecniche colturali adottate hanno permesso di evitare le bruciature dovute alla forte insolazione e contemporaneamente di avere una maturazione regolare. La disponibilità idrica è stata idonea per al giusto equilibrio tannico

## LA TERRA

**Vitigno:** Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 30%

**Vigneti:** Tenute del cabreo in Zano

**Resa per ettaro:** 70 q.li

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a piena maturazione nella seconda metà del mese di ottobre. Fermentazione a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per almeno 15-18 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica.

**Maturazione:** Invecchiamento di 15-18 mesi in barriques di rovere francese

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

## IL VINO

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Suadente di frutti rossi e prugna con evidenti note di ciliegia matura

**Sapore:** Intenso molto lungo il retrogusto con sentori leggeri di legno, pellame, cacao

**Bottiglie prodotte:** ca 100.000