



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

2001

Toscana IGT

L'annata 2001 è stata caratterizzata da una gelata tardiva (aprile) che ha provocato un naturale diradamento dei grappoli soprattutto sulle varietà precoci. Questo ha portato ad una produzione estremamente ridotta ma di *qualità eccellente* con una concentrazione del mosto superiore alle altre annate.

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 molto 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