



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

2003

Toscana IGT

L'annata 2003 è stata caratterizzata dal caldo molto forte che si è protratto per tutti i mesi estivi. Si è avuta altresì una scarsa disponibilità idrica che ha fatto soffrire le vigne giovani. Ciò ha comportato una forte maturazione e una raccolta anticipata che non ha ad ogni modo inficiato la produzione

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 65.000