



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

2004

Toscana IGT

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un andamento regolare della stagione che dopo una annata calda come il 2003 ha portato le uve a non soffrire mai la mancanza di acqua e ha permesso alla pianta di portare avanti la maturazione delle bucce senza appassimento delle stesse. L'acidità dei vini risulta quindi equilibrata come mai negli ultimi anni

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 spezie

Sapore: Intenso molto lungo il retrogusto con legno mai dominante, note di tabacco e cacao

Bottiglie prodotte: ca 60.000