



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

2006

Toscana IGT

Annata sicuramente favorevole. Buona piovosità alternata a periodi caldi ha portato le piante ad un corretto sviluppo vegetativo, consentendo una regolare maturazione.
Vini di grande estratto e struttura

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 con evidenti note di spezie alternate a ciliegia marascata

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

Bottiglie prodotte: ca 80.000