



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

1983

Toscana IGT

L'annata 1983 è stata caratterizzata da una buona insolazione, unitamente ad una sufficiente disponibilità idrica che ha portato ad una ottima maturazione delle uve. Buono altresì il livello di acidità che ha favorito il suo mantenimento nel tempo

LA TERRA

Vitigno: Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 30%

Vigneti: Tenute del Cabreo in Zano

Resa per ettaro: 70 q.li

Colore: Rosso granato con sfumature aranciate

Profumo: Note di tabacco e thé verde con speziature evidenti

Sapore: Morbido e pieno al contempo, di buona persistenza. Tannini delicati e morbidi

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.

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

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Colore: Rosso granato con sfumature aranciate

Profumo: Note di tabacco e thé verde con speziature evidenti

Sapore: Morbido e pieno al contempo, di buona persistenza. Tannini delicati e morbidi

Bottiglie prodotte: ca 70.000