



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

1985

Toscana IGT

L'annata 1985 è stata caratterizzata da una modesta disponibilità idrica che ha portato a fenomeni di concentrazione dei tannini. Questo effetto è stato più evidente sui sangiovesi che non sui Cabernet e ha portato a vini profondi e impegnativi

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.

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

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Colore: Rosso granato con tendenza all'ingiallimento

Profumo: Note di confettura unitamente a sfumature speziate e di caffè

Sapore: Grande persistenza aromatica e tannini molto maturi. Tendenza a migliorare con l'invecchiamento. Molto morbido e vellutato

Bottiglie prodotte: ca 100.000