



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

1990

Toscana IGT

L'annata 1990 ha portato ad una maturazione leggermente anticipata ma il decorso climatico è stato regolare. Gelate primaverili poi hanno portato ad un diradamento naturale della produzione con conseguente miglioramento delle qualità

LA TERRA

Vitigno: Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 30%

Vigneti: Tenute del cabreo in Zano

Resa per ettaro: 70 q.li

L'UVA

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Profumo: Speziato, note di frutti di bosco con sentori di nocciola e frutta secca.

Sapore: Tannini vellutati con retrogusto di liquirizia e tabacco

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 tendente al granato.

Profumo: Speziato, note di frutti di bosco con sentori di nocciola e frutta secca.

Sapore: Tannini vellutati con retrogusto di liquirizia e tabacco

Bottiglie prodotte: ca 100.000