



Cabreo

Cabreo



*Il Borgo*

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



# CABREO IL BORGO

**1995**

*Toscana IGT*

L'annata 1995 ha avuto un andamento climatico regolare con una piovosità marcata nei mesi iniziali che ha portato ad una buona risorsa idrica per i mesi di agosto e settembre. La maturazione pertanto è stata molto buona con punte di eccellenza sui Cabernet che hanno maggiormente beneficiato di questa buona risorsa idrica

## 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 intenso

**Profumo:** Intenso di more con sottofondo di prugne sottospirito. Legno perfettamente fuso con profumi varietali

**Sapore:** Vellutato con tannini fitti e morbidi. Pieno, armonico e molto lungo in retrogusto

**Bottiglie prodotte:** ca 100.000