



Cabreo

Cabreo



*Il Borgo*

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



# CABREO IL BORGO

**1997**

*Toscana IGT*

L'annata 1997 si è presentata come una delle migliori dell'ultimo secolo. E' stata caratterizzata da una gelata primaverile che ha comportato una drastica diminuzione della produzione fino dalla partenza, unitamente ad un decorso di maturazione caratterizzato da una forte insolazione soprattutto nei mesi di agosto e settembre. Le uve hanno raggiunto un grado di maturazione molto elevato proprio in considerazione di questi due fattori

## **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:** Un mélange tra note di legno e piccoli frutti di sottobosco con sentori di caffè.

**Sapore:** Morbido e pieno al contempo, di lunga persistenza con tannini molto concentrati e delicati

**Bottiglie prodotte:** ca 100.000