



Cabreo

Cabreo



Il Borgo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

21



CABREO IL BORGO

1999

Toscana IGT

L'annata 1999 ha portato ad una maturazione leggermente anticipata del Sangiovese. Questo fattore è stato determinante nella qualità poiché i tannini non sono stati dilavati da piogge tardive. Ottima maturazione anche per il Cabernet che non ha mai sofferto della mancanza di acqua durante tutto l'anno

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 piccoli frutti con note boisé mai predominanti

Sapore: Pieno, elegante con tannini molto concentrati e rotondi. Retrogusto molto persistente e morbido

Bottiglie prodotte: ca 100.000