



Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

2001

Toscana IGT

L'annata 2001, nonostante la gelata tardiva (aprile) che ha provocato un naturale diradamento dei grappoli - soprattutto sulle varietà precoci come lo Chardonnay - ha portato ad una produzione molto ridotta ma di *qualità eccellente* con una concentrazione delle uve superiore alle altre annate

LA TERRA

Vitigno: Chardonnay 100%

Vigneti: Tenute del Cabreo in Casa di Sala

Resa per ettaro: 70 q.li

IN CANTINA

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a piena maturazione ai primi del mese di settembre. La decantazione avviene con utilizzo di enzimi. Fermentazione a temperatura controllata (20-22°C) in barriques. Mantenimento in sospensione delle fecce di lievito (bâtonnage) per diversi mesi. Travaso al termine della fermentazione malolattica

Maturazione: Invecchiamento di 12 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Colore: Giallo intenso riflessi dorati

Profumo: Di mela con note di frutta esotica, burro, frutta secca e boisé

Sapore: Di lunga persistenza, morbido vellutato e pieno

Bottiglie prodotte: ca 60.000