



Cabreo

Cabreo



*La Pietra*

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CHARDONNAY



# LA PIETRA

**2003**

*Toscana IGT*

L'annata 2003 è stata caratterizzata dal caldo intenso e una scarsa disponibilità idrica. Tale stress ha comportato una forte maturazione e una raccolta anticipata

## 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

**Sapore:** Di lunga persistenza, morbido vellutato e pieno

**Bottiglie prodotte:** ca 40.000