

Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

2005

Toscana IGT

L'annata 2005 è stata caratterizzata da un andamento regolare della stagione. La buona piovosità durante l'estate ha contribuito a dare vini più fruttati e con una acidità che sostiene bene la struttura

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 dorato con riflessi verdognoli

Profumo: Di fiori e frutta dolce, con note boisé appena accennate, nocciola e frutta esotica

Sapore: Di lunga persistenza, buona acidità vellutato e pieno

Bottiglie prodotte: ca 100.000