



Cabreo

Cabreo



*La Pietra*

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CHARDONNAY



# LA PIETRA

**1983**

*Toscana IGT*

L'annata 1983 è stata caratterizzata da una buona insolazione unitamente ad una sufficiente disponibilità idrica che ha portato ad una ottima maturazione delle uve, pur mantenendo un livello di acidità buono che ha favorito il suo mantenimento nel tempo

## 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 paglierino con riflessi ancora verdognoli

**Profumo:** Di frutta secca, nocciola con note di frutta esotica

**Sapore:** Di lunga persistenza, buona acidità vellutato e pieno

**Bottiglie prodotte:** Ca. 60.000