



Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

1984

Toscana IGT

L'annata 1984 è stata caratterizzata da un'estate fresca e piovosa ma soprattutto da una buona disponibilità idrica dovuta ad un inverno caratterizzato da freddo e neve abbondante. Sono stati ottenuti vini con buona acidità e pienezza gustativa.
Vendemmia nella norma come data di raccolta

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 ancora verdognoli

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

Sapore: Di lunga persistenza, buona acidità vellutato e pieno

Bottiglie prodotte: Ca. 50.000