



Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

1988

Toscana IGT

L'annata 1988 è stata eccellente dal punto di vista del decorso della maturazione delle uve, sia bianche che rosse. Il momento vendemmiale è stato spostato molto avanti e le uve presentavano, oltre a gradazioni zuccherine elevate, anche una maturazione ottimale, abbinata ad un equilibrio acidico idoneo al progetto vitivinicolo

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 bottiglie

IL VINO

Colore: Giallo dorato intenso

Profumo: Note di caramella, vaniglia e legno

Sapore: Di frutta secca con note mielate ben fuse a tostatura di legno

Bottiglie prodotte: Ca. 50.000