



Cabreo

Cabreo



La Pietra

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY



LA PIETRA

1993

Toscana IGT

L'annata 1993 è stata caratterizzata da un'andamento regolare con estate fresca e poco piovosa. Ciò ha comportato una maturazione regolare e una freschezza per le uve bianche in particolare. Ne consegue che i vini ottenuti sono caratterizzati da un equilibrio ottimale che ne preserva nel tempo freschezza e piacevolezza

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 con riflessi dorati

Profumo: Sentori di burro, nocciola e miele con note di legno

Sapore: Pieno, dolce al palato con retrogusto sapido e persistente

Bottiglie prodotte: Ca. 60.000