



CABREO

Il Borgo



TENUTE DEL CABREO

2016

Toscana

Indicazione Geografica Tipica



CABREO IL BORGO

2016

Toscana IGT

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con uve provenienti da vigneti delle tenute del Cabreo situati sui colli di Greve in Chianti

Altitudine: circa 300 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese

Densità di impianto: 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 7 t. di uva

Resa uva: circa 65%

IN CANTINA

Vinificazione: in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata 28°C. Macerazione sulle bucce per 18 giorni

Maturazione: in carati di rovere francese (225 litri) (30% nuovi, 40% di un anno, 30% di due anni) per 18 mesi

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Vino dagli aromi complessi e affascinosi si distingue per un gusto dal frutto fresco e croccante con un finale setoso e di persistenza superiore. Profondità potenza ed eleganza i suoi tratti sensoriali caratterizzanti

A tavola: si abbina perfettamente con tutti i piatti di carne, grandi formaggi, o solo in giusta compagnia.

Prima vendemmia: 1982

Shelf life: fino a 20-30 anni

Curiosità: Cabreo, nome di autentica tradizione toscana, è la descrizione corredata di mappe dei tenimenti agricoli delle grandi famiglie fiorentine.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E