ACQUISTATO IL .....

"Cabreo Il Borgo" Rosso Toscana IGT 2023 2023



Il Supertuscan firmato Folonari

Prodotto per la prima volta nel 1982, Cabreo Il Borgo è uno dei primi Supertuscan, frutto dell'intuizione della famiglia Folonari di combinare l'autoctono Sangiovese con vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon e Merlot. Questo vino rappresenta un punto di svolta nella storia enologica toscana, offrendo un'espressione moderna e raffinata del territorio. Le uve provengono dalla tenuta del Cabreo, situata nel comune di Greve in Chianti, tra le località di Zano e Panzano. I suoli variano da marne e galestro a argille bianche, conferendo complessità e longevità ai vini. Toscana IGT, questo rosso nasce dal 70% di Sangiovese e 30% di Cabernet Sauvignon, selezionati da vigneti con densità di impianto tra 3.000 e 5.000 ceppi per ettaro. Questa combinazione offre un perfetto equilibrio tra la freschezza del Sangiovese e la struttura del Cabernet Sauvignon. Vinificazione in acciaio inox con macerazione di circa 4 settimane, l'affinamento prosegue per almeno 24 mesi in barrique di rovere francese, seguito da un ulteriore periodo in bottiglia. Il risultato è un vino di grande carattere, capace di evolvere positivamente nel tempo. Colore rosso porpora brillante, al naso regala aromi di marasca, cocco, vaniglia e cioccolato, con note finali di tabacco e infusi erbacei. In bocca è equilibrato, con tannini morbidi e una piacevole persistenza. Grazie alla sua struttura e all'affinamento prolungato, Cabreo Il Borgo può essere conservato per 20-30 anni, sviluppando complessità e profondità nel tempo. Si abbina a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale anche con piatti della cucina toscana, come la bistecca alla fiorentina o il peposo.

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari rappresentano una delle realtà più interessanti nel panorama vitivinicolo toscano, con radici che affondano nel XVIII secolo. La famiglia Folonari, infatti, ha iniziato la sua attività nel mondo del vino alla fine del 1700, quando Lorenzo Folonari, originario della Valtellina, diede inizio a una tradizione imprenditoriale che avrebbe segnato profondamente la storia del vino italiano. Nel 2000, Ambrogio e suo figlio Giovanni Folonari fondarono l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, con l'obiettivo di valorizzare le proprietà di famiglia e produrre vini di alta qualità. Oggi, l'azienda comprende cinque tenute situate in alcune delle zone più vocate della Toscana. Tenuta di Nozzole, situata nel cuore del Chianti Classico, Le Tenute del Cabreo, a Greve in Chianti, dove si producono Supertuscan come il Cabreo Il Borgo o La Pietra. C'è poi Tenuta La Fuga, a Montalcino, Campo al Mare a Bolgheri e Vigne a Porrona in Maremma Toscana. La famiglia Folonari ha sempre puntato sull'innovazione e sulla qualità. Negli ultimi anni, l'azienda ha investito oltre 9 milioni di euro per la realizzazione di una nuova cantina presso le Tenute del Cabreo, progettata dall'architetto Carlo Ludovico Poccianti.

La Vigna

Terreno	prevalentemente argilloso di medio impasto, ricco di scheletro
Esposizione Allevamento	cordone speronato basso
Densità imp.	3.000, 5.000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione in acciaioe macerazione di 4 settimane circa. Maturazione: almeno 24 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: rosso porpora, cristallino e acceso Naso: grande sinergia tra aromi secondari del frutto e terziari del legno, marasca, cocco, cioccolato vaniglia con finale di tabacco e infusi di erbe aromatiche. Palato: esprime la maturità giovane di un grandissimo rosso, alternando piacevoli sensazioni tanniche a dolci sensazioni vinose.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821