



## Folonari festeggia i 40 anni di Cabreo Il Borgo, uno dei primi Supertuscan

*Un emozionante evento all day long ha celebrato il 40esimo anniversario dell'apprezzata etichetta Toscana Igt, nata nel 1982 e lanciata sul mercato nel 1985*

**Cabreo Il Borgo di Folonari tenute** è un **Toscana Igt** che ha segnato la rivoluzione enologica toscana e oggi rappresenta il simbolo della visione dell'azienda **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute**. Ottenuto dall'attento dosaggio fra Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese – che conferiscono morbidezza, forza e finezza – il Cabreo viene completato con un lungo affinamento in botte. Si distingue al palato per un frutto fresco e croccante, con un finale morbido e di persistenza superiore.

Teatro d'eccellenza della lunga giornata di festa è stato l'elegante relais de charme [La Pietra del Cabreo](#), antico ma restaurato insediamento rurale situato tra Greve in Chianti e Montefioralle.

## Una giornata per i 40 anni di Cabreo Il Borgo Toscana Igt

Ambrogio e Giovanni Folonari hanno accolto gli ospiti offrendo un'interessante degustazione di **5 annate storiche**

del *Cabreo La Pietra*, dalla prima annata del 1983 al 2022. Contestualmente, l'executive chef **Alessio Sedran** ha abbinato – ai 5 vini – altrettanti piatti di gusto tipicamente toscano. Lo stesso chef, poi, è stato protagonista di uno show cooking a base di ravioli di pasta fresca ripieni di baccalà mantecato in salsa agrumata.



Giovanni Folonari (Foto © Ufficio stampa).

Il momento più coinvolgente è stata la breve passeggiata tra le vigne del Cabreo con la guida del Presidente **Giovanni Folonari**. Abbiamo raggiunto il luogo dove è in corso il cantiere della nuova Cantina del Cabreon, per il quale, tra gli investimenti dell'azienda per il triennio 2024–26, sono previsti quasi 9 milioni di euro.

La **Cantina del Cabreo**, firmata dall'architetto Ghigo Poccianti, probabilmente verrà utilizzata già per la prossima vendemmia, mentre l'inaugurazione è prevista a maggio 2026. Sarà luogo di impiego delle più moderne tecnologie del settore vitivinicolo, nel rispetto delle antiche tradizioni del territorio, ma sarà anche il tempio delle degustazioni dei [Supertuscan](#), a complemento dell'offerta in termini di ospitalità delle omonime tenute del Chianti Classico.

Dopo un breve momento di relax, un aperitivo in musica con bollicine ha preceduto una sontuosa cena placée che ha visto la partecipazione straordinaria del macellaio **Dario Cecchini**. Il menù ha previsto portate in abbinamento con le decadi del Cabreo Il Borgo tra risotto, francesina e l'“Etrusco”, una notevole costola, per l'annata 1982. Una deliziosa torta al cioccolato e Vinsanto 2020 hanno concluso degnamente la giornata.

Oltre alla produzione vitivinicola cresce anche l'offerta hospitality, curata da Francesca e Angelica Folonari: i relais di charme Borgo del Cabreo e Pietra del Cabreo, nati da antiche case coloniche, hanno ottenuto un grande successo, insieme alle dimore storiche delle tenute di Nozzole e La Fuga.

**Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute sarl**

Via di Nozzole n. 12 Località Passo dei Pecorai – Greve in Chianti (FI)

[www.tenutefolonari.com](http://www.tenutefolonari.com)

**Data di creazione**

29/05/2025

**Autore**

curradi-delbimbo