



CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG - Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

Der Chianti Classico Riserva des Weinguts Cafaggio wird ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Sangiovese gewonnen, die in den gutseigenen Weinbergen an den besonders günstig gelegenen Hängen der "Conca d'Oro" in Panzano in Chianti, einem besonders wertvollen Weinbaugebiet, angebaut werden.

Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet.

Rebsorte

Sangiovese (Klon VCR4- VCR5; Unterlage 1.103 Paulsen).

Anbaugebiet

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, Südost, Südwest, 320 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichener schluffiger Lehmboden, tiefreichend, gut drainiert, herausgebildet aus Kalkmergel.

Erziehungsform

Gezapftes Kordon-System, Guyot-Erziehung.

Stockdichte

Durchschnittlich 5.900 Stöcke/ha.

Weinbereitung

Lese von Hand in der letzten Septemberdekade und in der ersten Oktoberdekade, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Umwälzung an der Luft zum Zerstoßen des Tresterhuts, spontane malolaktische Gärung.

Ausbau

Der Ausbau erfolgt für 18 Monate in slawonischen Eichenfässern mittlerer Größe. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken für 12 Monate und für 3 Monate in der Flasche.



CAMPAGN FINANZIATA ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

BASILICA CAFAGGIO S.R.L.

Via S.Martino 5, 50022 - Panzano Greve in Chianti (FI) | P.I.: 03266770480 | T. 0558 549094 | F. 0558 549096 | info@cafaggio.wine | www.cafaggio.wine