



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

Le Chianti Classico Riserva du Domaine de Cafaggio est produit exclusivement avec des raisins de la variété Sangiovese cultivés sur les terres du domaine le long des beaux versants de la "Conca d'Oro" de Panzano en Chianti, une région viticole de grand prestige. Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

Sangiovese (clone VCR4- VCR5; porte-greffe 1.103 Paulsen).

Zone géographique de production

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano en Chianti.

Exposition et altimétrie

Sud, sud-est, sud-ouest, 320 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, profond, bien drainé, provenant des marnes calcaires.

Taille de la vigne

Cordon Royat, guyot.

Densité de plantation

En moyenne 5.900 pieds/ha.

Vinification

Récolte à la main dans les dix derniers jours de septembre et dix premiers jours d'octobre, fermentation alcoolique à température contrôlée en cuves inox, casse du chapeau par remontage, fermentation malolactique spontanée.

Elevage

L'élevage a lieu pendant 18 mois dans des tonneaux en chêne rouvre de Slavonia de taille moyenne. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment pendant 12 mois et pendant 3 mois en bouteille avant la commercialisation.



CAMPAGN FINANÇÉ 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