



BASILICA Del Pruneto

TOSCANA

Indication Géographique Protégée

Basilica del Pruneto est produit avec des raisins des variétés Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Exposition et altimétrie

Sud, 320 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, profond, peu graveleux, provenant de calcaire marneux et des grès calcaires.

Taille de la vigne

Cordon Royat.

Vinification

Vendanges à la main dans les dix derniers jours de septembre, fermentation alcoolique à température contrôlée en cuves inox.

Elevage

L'élevage a lieu dans des barriques de 225 litres en chêne rouvre français Sylvain et Taransaud à grillage moyen. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment et pendant 12 mois en bouteille avant la commercialisation.



CAMPAGN FINANCED 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