



Chianti Classico

Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

Der „Chianti Classico Villa Cafaggio“ besticht durch sein intensives Rubinrot. Er überzeugt die Nase durch seinen ausgeprägten fruchtigen Duft, mit würzigen Noten. Den Gaumen umschmeichelt er mit seinem körperreichen, konzentrierten Geschmack und seinem angenehmen Nachklang.

Damit die Beerenhäute möglichst wenig beschädigt werden, wird entrappt und schonend gepresst. Alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei Kontrollierter Temperatur. Während der Gärung wird häufig „umgerührt“. Dadurch wird der Farbstoff intensiv und es bilden sich Tannine.



Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet



Veganes Produkt

Rebsorte

100% Sangiovese

Anbaugebiet

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, Südost, Südwest, durchschnittlich 320 m ü.d.M.

Stockdichte

5,100 Reben/ha

Erziehungsform

Anfang Oktober

Malolaktische Gärung

Erfolgt im Fass

Ausbau

12 Monate in Eichenfässern

