



CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cafaggio produce un Chianti Classico ottenuto con sole uve Sangiovese, prodotte nei terreni di proprietà che contornano l'azienda situata a Panzano in Chianti nel cuore della "Conca d'Oro", uno dei simboli della Toscana vitivinicola.

I vigneti sono allevati secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

Sangiovese (clone VCR4- VCR5, R23; portinnesto 1.103 Paulsen).

Zona di produzione

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

Esposizione ed altimetria

Sud, sud-est, sud-ovest, mediamente 320 m s.l.m.

Composizione del terreno

Terreno franco argilloso mediamente profondo, ciottoloso, ben drenato, originatosi da arenarie calcaree.

Forma di allevamento

Cordone speronato, guyot.

Densità di impianto

Mediamente 5.900 ceppi/ha.

Vinificazione

Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre e prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante rimontaggi all'aria, fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento

L'affinamento avviene per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 e per 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



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