

Chianti Classico

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. Bei der Maische wird die Gärung durch Reinzuchtheferen und Pektinenzymen in Gang gesetzt. Sie erfolgt in Stahltanks bei einer Temperatur von maximal 30°C. Während der Gärung wird häufig „umgerührt“. Dadurch wird der Farbstoff intensiv und es bilden sich Tannine. Der Wein ruht vor seinem Abstich etwa 15 bis 20 Tage auf den Beerenhäuten.



BEZEICHNUNG	<i>Chianti Classico D.O.C.G.</i>
TRAUBEN	<i>100% Sangiovese</i>
ALKOHOLGEHALT	<i>13%</i>
PRODUZIERTE FLASCHEN	<i>270.000</i>
ANBAUZONE	<i>Panzano in Chianti</i>
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE	<i>Süd. 450 m ü.d.M.</i>
ANBAUDICHTE	<i>5.100 Reben/ha</i>
ALTER DER REBEN	<i>15 Jahre</i>
DATUM DER WEINLESE	<i>Anfang Oktober</i>
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	<i>Erfolgt im Tank</i>
LAGERUNG	<i>12 Monate in Eichenfässern</i>