

Cortaccio

Der „Cortaccio Villa Cafaggio“ ist ein Wein von außerordentlichem Format. Granatrot mit intensivem Bouquet, bei dem sich Duftnoten nach schwarzer Johannisbeere und gerösteter Brotkruste perfekt einfügen. Vollmundig und harmonisch im Geschmack, mit weichem Tanningehalt und anhaltendem Nachklang.

Die Trauben wurden entrappt und schonend gepresst, um die Fülle der Farbpigmente in der Beerenhaut nicht zu verletzen. Um die Gärung in Gang zu bringen, werden der Maische Reinzuchtheften zugesetzt. Der Wein selbst ruht 3 Wochen auf den Beerenhäuten.

Nach der Gärung wird der „Cortaccio“ in einen Raum überführt, der ausschließlich der malolaktischen Gärung (dem Säureabbau) gewidmet ist, die sich einzig und allein in Barriques aus französischer Eiche vollzieht. Das Endergebnis ist ein fantastisch strukturierter und harmonischer Wein.



BEZEICHNUNG	<i>IGT Toscana Cortaccio</i>
TRAUBEN	<i>100% Cabernet Sauvignon</i>
ALKOHOLGEHALT	<i>14%</i>
PRODUZIERTE FLASCHEN	<i>15.000</i>
ANBAUZONE	<i>Panzano in Chianti</i>
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE	<i>Süd. 450 m ü.d.M.</i>
ANBAUDICHTE	<i>5.100 bis 7.142 Reben/ha</i>
ALTER DER REBEN	<i>25 Jahre</i>
DATUM DER WEINLESE	<i>Mitte Oktober</i>
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	<i>Durchgeführt</i>
LAGERUNG	<i>18 Monate in Eichenfässern</i>
AUSBAU IN DER FLASCHE	<i>6 Monate</i>