



BASILICA Del Cortaccio

CABERNET SAUVIGNON

Indicazione Geografica Protégée

Basilica del Cortaccio, vignoble privilégié en Cafaggio, est composée de 4,2 hectares de Cabernet Sauvignon, dont le timbre organoleptique, synthèse d'un prestigieux "terroir", rappelle les meilleures expressions du cépage d'origine. Produit pour la première fois en 1989. La Basilica del Cortaccio est un vignoble cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

Cabernet Sauvignon Meloni 338-118-191-151-169;

porte-greffe 110 Richter.

Zone géographique de production

Vignoble Cortaccio, Conca d'Oro, Ponzano in Chianti.

Exposition et altimétrie

Sud - ouest, 355 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, profond, moyennement riche en cailloux, bien doté en matière organique, provenant de calcaires marneux.

Taille de la vigne

Cordon Royat.

Densité de plantation

7.200 pieds/la.

Vinification

Récolte à la main entre le 10 et le 20 du mois d'octobre, fermentation alcoolique à température contrôlée en cuves inox, casse et arrosage du chapeau par piégeage et remontage.

Elevage

L'élevage a lieu pendant 18 mois dans des barriques de 225 litres en chêne rouvre français Sylvain et Taransaud à grillage moyen à l'intérieur desquelles se produit la fermentation malolactique spontanée. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment pendant 12 mois et pendant 6 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