



CHIANTI CLASSICO

Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

Cafaggio produit un Chianti Classico obtenu uniquement avec des raisins Sangiovese cultivés sur les terres domaniales entourant l'exploitation agricole située à Panzano en Chianti, au cœur de la "Conca d'Oro", l'un des symboles de la Toscane vitivinicole. Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

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

Zone géographique de production

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano en Chianti.

Exposition et altimétrie

Sud, sud-est, sud-ouest, en moyenne 320 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, moyennement profond, graveleux, bien drainé, provenant de grès calcaires.

Taille de la vigne

Cordon Royat, guyot.

Densité de plantation

En moyenne 5.900 pieds/ha.

Vinification

Vendanges à la main dans les 10 derniers jours de septembre et 10 premiers jours d'octobre, fermentation alcoolique à température contrôlée, casse et arrosage du chapeau par remontage, fermentation malolactique spontanée.

Elevage

L'élevage a lieu pendant 12 mois dans des tonneaux en chêne rouvre de Slavonia de 65 hl. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment pendant 12 mois et pendant 3 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