



BASILICA Del Pruneto

MERLOT

Indicazione Geografica Protégée

Basilica del Pruneto est un Merlot de pureté obtenu à partir de la culture d'une petite parcelle de terrain argileux (1,9 hectares) qui surplombe la "Conca d'Oro", qui s'est avérée être la plus appropriée, d'un point de vue pédologique, pour exalter les caractéristiques du cépage de l'Oltalpe. Basilica del Pruneto est un vignoble cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

Merlot (clones français; porte-greffe 110 Richter).

Zone géographique de production

Vignoble du Pruneto, Conca d'Oro, Panzano en Chianti.

Exposition et altimétrie

Sud, 320 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, profond, peu graveleux, provenant de calcaires marneux et de grés calcaires.

Taille de la vigne

Cordon Royat.

Densité de plantation

5.900 pieds/ha.

Vinification

Vendanges à la main dans les dix derniers jours de septembre, 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