



BASILICA Del Cortaccio **CABERNET SAUVIGNON**

Indicazione Geografica Tipica

Basilica del Cortaccio, vigna di elezione in Cafaggio, è composta da 4,2 ettari di Cabernet Sauvignon, il cui timbro organolettico, sintesi di un felice "terroir", ricorda le migliori espressioni del vitigno d'origine. Prodotto per la prima volta nel 1989. Basilica del Cortaccio è una vigna allevata secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

Cabernet Sauvignon Meloni 338-118-191-151-169;
portinnesto 110 Richter.

Zona di produzione

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

Esposizione ed altimetria

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

Composizione del terreno

Terreno franco argilloso, profondo, mediamente ricco di sassi, ben dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi.

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Densità di impianto

7.200 ceppi/la.

Vinificazione

Raccolta manuale nella seconda decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di minaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria.

Affinamento

L'affinamento per 18 mesi in carati da 225 litri di rovere francese Sylvain e Taransaud di media tostatura all'interno dei quali si svolge la fermentazione malolattica spontanea. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 e per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



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