



BASILICA Del Pruneto

MERLOT

Indicazione Geografica Tipica

Basilica del Pruneto è un Merlot in purezza ricavato dalla coltivazione di una piccola parcella di terreno argilloso, 1,9 ettari, affacciata sulla "Conca d'Oro", rivelatasi la più idonea, sotto il profilo pedologico, ad esaltare le caratteristiche del vitigno d'Oltralpe. Basilica del Pruneto è un vigneto allevato secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

Merlot (cloni francesi; portinnesto 110 Richter).

Zona di produzione

Vigna del Pruneto, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

Esposizione ed altimetria

Sud, 320 m s.l.m.

Composizione del terreno

Terreno franco argilloso profondo, con pochi sassi, originatosi da calcari marnosi e arenarie calcarifere.

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Densità di impianto

5.900 ceppi/la.

Vinificazione

Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria.

Affinamento

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