



BASILICA Solatìo

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Basilica Solatìo, già prodotto dal 1981 al 1995 con l'intento di essere l'emblema del Chianti Classico Riserva della Tenuta di Cafaggio, rinasce con l'annata 2010. Il vino è ottenuto vinificando le migliori uve della parcella Basilica di 2,2 ettari (12.500 ceppi) e della parcella Solatìo di 1,37 ettari (7.400 ceppi), impiantate a Sangiovese nei primi anni novanta in una delle più felici esposizioni dell'intera "Conca d'Oro".

I vigneti sono allevati secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

Sangiovese (selezione massale con prevalenza di clone T19; portinnesto 1.103 Paulsen).

Zona di produzione

Vigna Solatìo, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

Esposizione ed altimetria

Sud, 345 m s.l.m.

Composizione del terreno

Terreno franco argilloso, moderatamente ciottoloso, profondo, fertile, d'origine calcarea (marne) con buona dotazione di sostanza organica.

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Densità di impianto

5.400 ceppi/ha.

Vinificazione

Vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria, lunga macerazione post-alcolica a cappello sommerso, fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento

L'affinamento avviene per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni. 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