



BASILICA Del Pruneto

MERLOT

I.G.T. – Geschützte geographische Angabe

Der Basilica del Pruneto ist ein reiner Merlot, gewonnen aus der Bewirtschaftung eines kleinen Landstücks mit schluffigem Lehmboden, 1,9 Hektar, das auf die „Conca d’Oro“ blickt und sich von der Bodenbeschaffenheit her am besten dazu eignet, die Eigenschaften dieser Rebsorte von jenseits der Alpen hervorzuheben. Basilica del Pruneto ist ein nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschafteter Weinberg.

Rebsorte

Merlot (französische Klone; Unterlage 110 Richter).

Anbaugebiet

Weinberg Pruneto, Conca d’Oro, Panzano in Chianti.

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, 320 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichener schluffiger Lehmboden, tiefreichend, mit wenigen Steinen, herausgebildet aus Kalkmergel und kalkhaltigen Sandsteinen.

Erziehungsform

Gezapftes Kordon-System.

Stockdichte

5.900 Stöcke/ha.

Weinbereitung

Lese von Hand in der letzten Septemberdekade, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, manuelles Unterstoßen und Umwälzung an der Luft zum Zerstoßen und Befeuchten des Tresterhuts.

Ausbau

Ausbau für 18 Monate in 225 Liter fassenden französischen Eichen-Barriques Sylvain und Taransaud mittlerer Röstung, in denen die spontane malolaktische Gärung erfolgt. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken für 12 Monate und für 6 Monate in der Flasche.



CAMPAIN 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