

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Der Chianti Classico Riserva vom Gut Cafaggio wird ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Sangiovese hergestellt, die in gutseigenen Anbaugebieten entlang der perfekt gelegenen Hänge der „Conca d’Oro“ in Panzano in Chianti, einem sehr wertvollen Weingebiet, angebaut werden.

Rebsorte

Sangiovese (Klon: VCR4- VCR5; Unterlage: 1.103 P)

Anbaugebiet

Cafaggio, Conca d’Oro, Panzano in Chianti

Ausrichtung und Höhe

Süd-, Süd-Ost- und Süd-West-Lage, 320 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichen lehmiger, schlammiger Boden, der sich aus grauem und olivgrünem Kalkmergel sowie kalkhaltigen Sandböden, welche geologisch aus schichtigem Lehm entstanden sind, gebildet hat.

Erziehungsmethode

Kordon, Guyot

Pflanzdichte

5.900 Pflanzen/ha

Weinbereitung

Manuelle Lese in den letzten zehn Septembertagen und den ersten zehn Oktobertagen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, Zerstoßen und Untertauchen des Tresterhuts durch Umwälzen der Maische an der Luft, spontane malolaktische Gärung, Ausbau 18 Monate in slawonischen Eichenfässern mittlerer Größe, vor dem Verkauf drei Monate Ausbau in der Flasche.

