

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Chianti Classico Riserva della Tenuta di Cafaggio è prodotto esclusivamente con le uve della varietà Sangiovese coltivate nei terreni di proprietà lungo i felici versanti della “Conca d’Oro” di Panzano in Chianti, un’area viticola di grande pregio. Il vino, prima di essere immesso sul mercato, sosta per 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia ed affina in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

Vitigno

Sangiovese (clone VCR4- VCR5; portinnesto 1.103 P)

Zona di produzione

Cafaggio, Conca d’Oro, Panzano in Chianti

Esposizione ed altimetria

sud, sud-est, sud-ovest, 320 m s.l.m.

Composizione del terreno

terreno franco argilloso, profondo, ben drenato originatosi da marne calcaree

Forma di allevamento

cordone speronato, guyot

Densità di impianto

mediamente 5.900 ceppi/ha

Vinificazione

raccolta manuale nell’ultima decade di settembre e prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata, rottura del cappello di vinaccia mediante rimontaggi all’aria, fermentazione malolattica spontanea, maturazione per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni, affinamento in bottiglia per tre mesi prima della commercializzazione.

