

# CHIANTI CLASSICO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

Cafaggio produziert einen Chianti Classico, der ausschließlich aus Sangiovese Trauben gewonnen wird, die auf den gutseigenen Weinbergen wachsen, welche das Weingut einrahmen, das sich in Panzano in Chianti im Herzen der „Conca d'Oro“, einem der Wahrzeichen für toskanischen Weinbau, befindet.

## Rebsorte

Sangiovese (Klon: VCR4- VCR5, R23; Unterlage: 1.103 P)

## Anbaugebiet

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

## Ausrichtung und Höhe

Süd-, Süd-Ost- und Süd-West-Lage, durchschnittlich 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 ersten zehn Oktobertagen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, Zerstoßen und Untertauchen des Tresterhuts durch Umwälzen der Maische an der Luft, spontane malolaktische Gärung, Ausbau 12 Monate in slawonischen Eichenfässern zu 65 hl, vor dem Verkauf drei Monate Ausbau in der Flasche.

