

BASILICA Del Cortaccio

CABERNET SAUVIGNON

Indicazione Geografica Tipica

Der Basilica del Cortaccio stammt von einem privilegierten Weinberg von Cafaggio, wo auf 4,2 Hektar Cabernet Sauvignon angebaut wird, dessen organoleptischer Timbre, Synthese eines glücklichen „terroir“, den höchsten Ausdruck der ursprünglichen Rebsorte in sich trägt. Der Basilica del Cortaccio wurde erstmalig 1989 hergestellt und der Weinberg wird nach Prinzipien des biologischen Landbaus bewirtschaftet.

Rebsorte

Cabernet Sauvignon (Klone 338-118-191-151-169; Unterlage: 110 Richter)

Anbaugebiet

Vigna Cortaccio, Conca d'Oro

Ausrichtung und Höhe

Süd-West-Lage, 355 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

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

Erziehungsmethode

Kordon

Pflanzdichte

7.200 Pflanzen/ha

Weinbereitung

Handlese Mitte Oktober, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass, Zerstoßen und Untertauchen des Tresterhuts durch manuelles Pressen und Umwälzen der Maische (an der Luft) spontane malolaktische Gärung, Ausbau 18 Monate in französischen Eichen-Barriques aus Tronçais und Allier zu 225 Litern, ein Durchgang (mittleres Toasting) und sechs Monate in der Flasche.

