

BASILICA San Martino

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Der Basilica San Martino ist ein Chianti Classico Riserva mit internationalem Timbre, dessen erster Jahrgang auf 1985 zurückgeht. Der 3,82 Hektar große Weinberg ist nach Süden/Südosten ausgerichtet und wurde nach der Kirche San Martino in Cecione benannt, zu der er gehörte.

Rebsorte

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc

Anbaugebiet

Vigna San Martino, Conca d'Oro

Ausrichtung und Höhe

Süd-Ost-Lage, 365 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

Guyot

Pflanzdichte

7.200 Pflanzen/ha

Weinbereitung

Handlese in den ersten zehn Oktobertagen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlfässern, Zerstoßen und Untertauchen des Tresterhuts durch manuelles Pressen und Umwälzen der Maische (an der Luft), lange nach der Gärung erfolgende Mazeration bei untergetauchtem Tresterhut, spontane malolaktische Gärung, 18-monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barriques aus Tronçais und Allier zu 225 Litern, im ersten, zweiten und dritten Durchgang und sechs Monate in der Flasche.

