

## *Chianti Classico*

Il Chianti Classico Villa Cafaggio ha un colore rosso rubino molto intenso. Al naso presenta un fruttato intenso con note speziate mentre in bocca ha un sapore pieno, di buona concentrazione ed un piacevole retrogusto.

Le uve sono diraspate e pigiate delicatamente per creare il minor danno alle bucce. Il mosto è addizionato a lieviti selezionati ed enzimi pectolitici che innescano la fermentazione, che avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura massima di 30°C, durante la quale si effettuano frequenti rimontaggi per ottenere un'ottimale estrazione del colore e dei polifenoli. Il vino rimane a contatto con le bucce per 15-20 giorni prima di essere svinato.



DENOMINAZIONE	<i>Chianti Classico D.O.C.G.</i>
UVE	<i>100% Sangiovese</i>
GRADAZIONE ALCOLICA	<i>13%</i>
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE	<i>270000</i>
UBICAZIONE DEI VIGNETI	<i>Panzano in Chianti</i>
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	<i>Sud, 450 m.s.l.m.</i>
DENSITÀ D'IMPIANTO	<i>5.100 vitil/ha.</i>
ETÀ DELLE VITI	<i>15 anni</i>
DATA DELLA VENDEMMIA	<i>Inizio ottobre</i>
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	<i>Svolta in vasca</i>
AFFINAMENTO	<i>12 mesi in botti di rovere</i>