



# CHIANTI CLASSICO RISERVA

*DOCG - Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung*

Der Chianti Classico Riserva des Weinguts Cafaggio wird ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Sangiovese gewonnen, die in den gutseigenen Weinbergen an den besonders günstig gelegenen Hängen der "Conca d'Oro" in Panzano in Chianti, einem besonders wertvollen Weinbaugebiet, angebaut werden.

Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet.

## **Rebsorte**

Sangiovese (Klon VCR4- VCR5; Unterlage 1.103 Paulsen).

## **Anbaugebiet**

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

## **Ausrichtung und Meereshöhe**

Süd, Südost, Südwest, 320 m ü.d.M.

## **Zusammensetzung des Bodens**

Ausgeglichener schluffiger Lehmboden, tiefreichend, gut drainiert, herausgebildet aus Kalkmergel.

## **Erziehungsform**

Gezapftes Kordon-System, Guyot-Erziehung.

## **Stockdichte**

Durchschnittlich 5.900 Stöcke/ha.

## **Weinbereitung**

Lese von Hand in der letzten Septemberdekade und in der ersten Oktoberdekade, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Umwälzung an der Luft zum Zerstoßen des Tresterhuts, spontane malolaktische Gärung.

## **Ausbau**

Der Ausbau erfolgt für 18 Monate in slawonischen Eichenfässern mittlerer Größe. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken für 12 Monate und für 3 Monate in der Flasche.



CAMPAGN FINANZIATA ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/2013

**BASILICA CAFAGGIO S.R.L.**

Via S.Martino 5, 50022 - Panzano Greve in Chianti (FI) | P.I.: 03266770480 | T. 0558 549094 | F. 0558 549096 | info@cafaggio.wine | www.cafaggio.wine