



CHIANTI CLASSICO

DOCG - Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

Cafaggio stellt einen nur aus Sangiovese-Trauben gewonnenen Chianti Classico her, die auf den gutseigenen Weinbergen rund um das in Panzano in Chianti gelegene Weingut gedeihen, im Herzen der "Conca d'Oro", ein Wahrzeichen des Weinbaus der Toskana.

Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet.

Rebsorte

Sangiovese (Klon VCR4- VCR5, R23; Unterlage 1.103 Paulsen).

Anbaugebiet

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, Südost, Südwest, durchschnittlich 320 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichener schluffiger Lehmboden, durchschnittlich tiefreichend, steinig, 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 und Befeuchten des Tresterhuts, spontane malolaktische Gärung.

Ausbau

Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in 65 Hektoliter fassenden slawonischen Eichenfässern. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken für 12 Monate und für 3 Monate in der Flasche.



CAMPAGN FINANZED 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