

Cortaccio

Il Cortaccio Villa Cafaggio è un vino di straordinaria levatura e si presenta con un colore rosso granato, un profumo intenso con sentori di ribes nero ed una nota di tostatura perfettamente integrata. Al palato è di notevole concentrazione ma allo stesso tempo perfettamente armonico, giustamente tannico e molto persistente.

Le uve sono diraspate e delicatamente pigiate per non danneggiare la buccia ricca di materia colorante. Al mosto vengono aggiunti lieviti selezionati per attivare la fermentazione mentre il vino rimane a contatto con le bucce per 3 settimane.

Dopo la fermentazione primaria, il Cortaccio è trasferito in un locale dedicato esclusivamente alla fermentazione malolattica, che si svolge interamente in barriques di rovere francese e che permette di produrre un vino di grande struttura ed equilibrio.



DENOMINAZIONE	IGT TOSCANA
UVE	100% Cabernet Sauvignon
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000
UBICAZIONE DEI VIGNETI	Panzano in Chianti
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, 450 m.s.l.m.
DENSITÀ D'IMPIANTO	Da 5.100 a 7.142 vitilettaro
ETÀ DELLE VITI	15 anni
DATA DELLA VENDEMMIA	Metà ottobre
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta in barriques
AFFINAMENTO	18 mesi in botti di rovere
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi