



## BASILICA Del Pruneto

### TOSCANA

*Indication Géographique Protégée*

Basilica del Pruneto est produit avec des raisins des variétés Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

#### Cépage

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc.

#### Exposition et altimétrie

Sud, 320 m s.l.m.

#### Composition du sol

Sol argileux et franc, profond, peu graveleux, provenant de calcaire marneux et des grès calcaires.

#### Taille de la vigne

Cordon Royat.

#### Vinification

Vendanges à la main dans les dix derniers jours de septembre, fermentation alcoolique à température contrôlée en cuves inox.

#### Elevage

L'élevage a lieu dans des barriques de 225 litres en chêne rouvre français Sylvain et Taransaud à grillage moyen. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment et pendant 12 mois en bouteille avant la commercialisation.



CAMPAGN FINANCED 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](mailto:info@cafaggio.wine) | [www.cafaggio.wine](http://www.cafaggio.wine)