



## **BASILICA San Martino** **CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

Basilica San Martino è un Chianti Classico Gran Selezione dal timbro internazionale, la cui prima annata risale al 1985. Il vigneto, di 3,82 ettari, guarda a sud sud-est e prende il nome dall'antichissima chiesa di San Martino in Cecione a cui un tempo era annesso. Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Basilica San Martino è un vigneto allevato secondo i principi della coltivazione biologica.

### **Vitigno**

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon.

### **Zona di produzione**

Vigna San Martino, Conca d'Oro, Panzana in Chianti.

### **Esposizione ed altimetria**

Sud-est, 365 m s.l.m.

### **Composizione del terreno**

Terreno franco argilloso, profondo, ciottoloso, dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi.

### **Forma di allevamento**

Guyot.

### **Densità di impianto**

7.200 ceppi/ha.

### **Vinificazione**

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria, lunga macerazione post-alcolica a cappello sommerso.

### **Affinamento**

L'affinamento per 18 mesi in carati da 225 litri di rovere francese Sylvain e Taransaud di secondo e terzo passaggio (tostatura media), all'interno dei guaii avviene la fermentazione malolattica spontanea. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 e per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



**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