



## **BASILICA Del Pruneto** **ROSSO TOSCANA**

*I.G.T. – Geschützte geographische Angabe*

Der Basilica del Pruneto ist ein Wein, gewonnen aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.

Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet.

### **Rebsorte**

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

### **Ausrichtung und Meereshöhe**

Süd, 320 m ü.d.M.

### **Zusammensetzung des Bodens**

Ausgeglichener schluffiger Lehm Boden, tiefreichend, mit wenigen Steinen, herausgebildet aus Kalkmergel und kalkhaltigen Sandsteinen.

### **Erziehungsform**

Gezapftes Kordon-System.

### **Weinbereitung**

Lese von Hand in der letzten Septemberdekade, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

### **Ausbau**

Ausbau in 225 Liter fassenden französischen Eichen-Barrriques Sylvain und Taransaud mittlerer Röstung. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken und für 12 Monate in der Flasche.



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 | www.cafaggio.wine