



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