



BASILICA Solatìo

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DOCG - Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

Der Basilica Solatìo, den das Weingut Cafaggio bereits von 1981 bis 1993 als Emblem des Chianti Classico Riserva hergestellt hatte, ist mit dem Jahrgang 2010 wieder aufgelebt. Der Wein wird aus den besten Trauben des 2,2 Hektar einnehmenden Weinbergs Basilica (12.500 Stöcke) und des 1,37 Hektar großen Weinbergs Solatìo (7.400 Stöcke) erzeugt. Diese Grundstücke in einer der günstigsten Lagen der gesamten „Conca d’Oro“ wurden Anfang der neunziger Jahre mit Sangiovese bepflanzt. Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet.

Rebsorte

Sangiovese (Massenauslese mit Vorrang des Klons T19; Unterlage 1.103 Paulsen).

Anbaugebiet

Weinberg Solatìo, Conca d’Oro, Panzano in Chianti.

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, 345 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichener schluffiger Lehmboden, mäßig steinig, tiefreichend, fruchtbar, kalkhaltiges Muttergestein (Mergel) mit gutem Gehalt an organischer Substanz.

Erziehungsform

Gezapftes Kordon-System.

Stockdichte

5.400 Stöcke/ha.

Weinbereitung

Lese von Hand in der ersten Oktoberdekade, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, manuelles Unterstoßen und Umwälzung an der Luft zum Zerstoßen und Befeuchten des Tresterhuts, lange nichtalkoholische Maischegärung bei untergetauchtem Tresterhut, spontane malolaktische Gärung.

Ausbau

Der Ausbau erfolgt für 30 Monate in slawonischen Eichenfässern mittlerer Größe. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken für 12 Monate und für 6 Monate in der Flasche.



CAMPAGN FINANZED 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