



BASILICA San Martino **CHIANTI CLASSICO RISERVA**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Basilica San Martino è un Chianti Classico Riserva 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, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Basilica San Martino è un vigneto allevato secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Zona di produzione

Vigna San Martino, Conca d'Oro, Panzano 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 quali 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