



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Chianti Classico Riserva della Tenuta di Cafaggio è prodotto esclusivamente con le uve della varietà Sangiovese coltivate nei terreni di proprietà lungo i felici versanti della “Conca d’Oro” di Panzano in Chianti, un’area viticola di grande pregio.

I vigneti sono allevati secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

Sangiovese (clone VCR4- VCR5; portinnesto 1.103 Paulsen).

Zona di produzione

Cafaggio, Conca d’Oro, Panzano in Chianti.

Esposizione ed altimetria

Sud, sud-est, sud-ovest, 320 m s.l.m.

Composizione del terreno

Terreno franco argilloso, profondo, ben drenato originatosi da marne calcaree.

Forma di allevamento

Cordone speronato, guyot.

Densità di impianto

Mediamente 5.900 ceppi/ha.

Vinificazione

Raccolta manuale nell’ultima decade di settembre e prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata, rottura del cappello di vinaccia mediante rimontaggi all’aria, fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento

L’affinamento avviene per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 e per 3 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