BASILICA Solatìo
CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Der Basilica Solatìo wurde bereits von 1981 bis 1995 erzeugt; mit dem Jahrgang 2010 wird dieser Chianti Classico Riserva zu Symbol der Tenuta di Cafaggio. Der Wein wird aus den besten Trauben des Wienbergs Solatìo erzeugt (2,2 Hektar). Er wurde zu Beginn der 90er Jahren mit reinen Sangiovese Trauben angebaut.

Rebsorte

Sangiovese (Klon T19; Unterlage: 1.103 Paulsen)

Anbaugebiet

Vigna Solatìo, Conca d'Oro

Ausrichtung und Höhe

Südlage, 345 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichen lehmiger, schlammiger Boden, der sich aus grauem und olivgrünem Kalkmergel sowie kalkhaltigen Sandböden, welche geologisch aus schichtigem Lehm entstanden sind, gebildet hat.

Erziehungsmethode

Kordon

Pflanzdichte

5.400 Pflanzen/ha

Weinbereitung

Handlese in den ersten zehn Oktobertagen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlfässern, Zerstoßen und Untertauchen des Tresterhuts durch manuelles Pressen und Umwälzen der Maische (an der Luft), lange, nach der Gärung erfolgende Mazeration bei untergetauchtem Tresterhut, spontane malolaktische Gärung, 24-monatiger Ausbau in slawonischen Eichenfässern mittlerer Größe und sechs Monate in der Flasche.