BASILICA Del Cortaccio
CABERNET SAUVIGNON

Indicazione Geografica Tipica

Basilica del Cortaccio, vigna di elezione in Cafaggio, è composta da 4,2 ettari di Cabernet Sauvignon, il cui timbro organolettico, sintesi di un felice "terroir", ricorda le migliori espressioni del vitigno d'origine. Prodotto per la prima volta nel 1989, Basilica del Cortaccio è una vigna allevata secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

Cabernet Sauvignon (cloni 338-118-191-151-169; portinnesto 110 Richter)

Zona di produzione

Vigna Cortaccio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Esposizione ed altimetria

sud-ovest, 355 m s.l.m.

Composizione del terreno

terreno franco argilloso, profondo, mediamente ricco di sassi, ben dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi

Forma di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

7.200 ceppi/ha

Vinificazione

raccolta manuale nella seconda decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria, fermentazione malolattica spontanea, maturazione per 18 mesi in carati da 225 litri di rovere francese Tronçais ed Allier, di primo passaggio (tostatura media), sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.