BASILICA Del Pruneto

TOSCANA

I.G.T. – Geschützte geographische Angabe

Der Basilica del Pruneto ist ein Wein, gewonnen aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.
Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus bewirtschaftet.

Rebsorte

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, 320 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichener schluffiger Lehmboden, tiefreichend, mit wenigen Steinen, herausgebildet aus Kalkmergel und kalkhaltigen Sandsteinen.

Erziehungsform

Gezapftes Kordon-System.

Weinbereitung

Lese von Hand in der letzten Septemberdekade, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Ausbau

Ausbau in 225 Liter fassenden französischen Eichen-Barriques Sylvain und Taransaud mittlerer Röstung. Vor der Vermarktung weiterer Ausbau in Zementbecken und für 12 Monate in der Flasche.

CAMPAIGN FINANCED 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