



BASILICA San Martino **CHIANTI CLASSICO RISERVA**

Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

Basilica San Martino est un Chianti Classico Riserva de renommée internationale, dont le premier millésime remonte à 1985. Le vignoble, de 3,82 hectares, est orienté sud/sud-est et tire son nom de la très ancienne église de San Martino en Cecione à laquelle il était autrefois annexé. Ce vin est produit à partir de raisins Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Basilica San Martino est un vignoble cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

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

Zone géographique de production

Vignoble San Martino, Conca d'Oro, Panzano en Chianti.

Exposition et altimétrie

Sud-est, 365 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, profond, graveleux, doté en matière organique, provenant de calcaire marneux.

Taille de la vigne

Guyot.

Densité de plantation

7.200 pieds/ha.

Vinification

Récolte à la main dans les dix premiers jours d'octobre, fermentation alcoolique à température contrôlée en cuves inox, casse et arrosage du chapeau par piégeage et remontage, longue macération post-fermentaire avec chapeau submergé.

Elevage

L'élevage a lieu pendant 18 mois dans des barriques de 225 litres en chêne rouvre français Sylvain et Taransaud de second et troisième passage (à grillage moyen), à l'intérieur desquelles se produit la fermentation malolactique spontanée. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment pendant 12 mois et pendant 6 mois en bouteille avant la commercialisation.



CAMPAGN FINANCIÉ 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