



BASILICA Solatìo

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

Basilica Solatìo, déjà produit de 1981 à 1993 avec l'intention d'être l'emblème du Chianti Classico Riserva du Domaine de Cafaggio, renaît avec le millésime 2010. Le vin est obtenu en vinifiant les meilleurs raisins de la parcelle Basilica de 2,2 hectares (12.500 pieds) et de la parcelle Solatìo de 1,37 hectares (7.400 pieds), implantées à Sangiovese au début des années '90 dans l'une des meilleures expositions de toute la "Conca d'Oro". Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

Cépage

Sangiovese (sélection massale avec prévalence du clone T19; porte-greffe 1.103 Paulsen).

Zone géographique de production

Vignoble Solatìo, Conca d'Oro, Panzano en Chianti.

Exposition et altimétrie

Sud, 345 m s.l.m.

Composition du sol

Sol argileux et franc, moyennement graveleux, profond, fertile, d'origine calcaire (marne) avec un bonne dotation en matière organique.

Taille de la vigne

Cordon Royat.

Densité de plantation

5.400 pieds/ha.

Vinification

Vendanges 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, fermentation malolactique spontanée.

Elevage

L'élevage a lieu pendant 30 mois dans des tonneaux en chêne de Slavonia de taille moyenne. Un élevage supplémentaire a lieu dans des cuves en ciment pendant 12 mois et pendant 6 mois en bouteille avant la commercialisation.



CAMPAGN 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