

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cafaggio produce un Chianti Classico ottenuto con sole uve Sangiovese, prodotte nei terreni di proprietà che contornano l'azienda situata a Panzano in Chianti nel cuore della "Conca d'Oro", uno dei simboli della Toscana vitivinicola. La maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia per 12 mesi e l'affinamento in bottiglia per un minimo di 3 mesi, assicurano al vino la giusta combinazione e la perfetta armonizzazione del suo gusto.

Vitigno

Sangiovese (clone VCR4- VCR5, R23; portinnesto 1.103 P)

Zona di produzione

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Esposizione ed altimetria

sud, sud-est, sud-ovest, mediamente 320 m s.l.m.

Composizione del terreno

terreno franco argilloso mediamente profondo, ciottoloso, ben drenato, originatosi da arenarie calcaree

Forma di allevamento

cordone speronato, guyot

Densità di impianto

mediamente 5.900 ceppi/ha

Vinificazione

vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre e prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante rimontaggi all'aria, fermentazione malolattica spontanea, maturazione per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl, affinamento in bottiglia per 3 mesi prima della commercializzazione.

