

BASILICA Del Pruneto

MERLOT

Indicazione Geografica Tipica

Basilica del Pruneto è un Merlot in purezza ricavato dalla coltivazione di una piccola parcella di terreno argilloso, 1,9 ettari, affacciata sulla “Conca d’Oro”, rivelatasi la più idonea, sotto il profilo pedologico, ad esaltare le caratteristiche del vitigno d’Oltralpe. A 4 anni dalla vendemmia il vino viene imbottigliato e conservato in ambiente condizionato per altri sei mesi prima di essere avviato alla vendita.

Vitigno

Merlot (cloni francesi; portinnesto 110 Richter)

Zona di produzione

Vigna del Pruneto, Conca d’Oro, Panzano in Chianti

Esposizione ed altimetria

sud, 320 m s.l.m.

Composizione del terreno

terreno franco argilloso profondo, con pochi sassi, originatosi da calcari marnosi e arenarie calcarifere

Forma di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

5.900 ceppi/ha

Vinificazione

vendemmia manuale nell’ultima decade di settembre, 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 media tostatura, sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

