

BASILICA San Martino

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Basilica San Martino è un Chianti Classico Riserva dal timbro internazionale, la cui prima annata risale al 1985. Il vigneto, di 3,82 ettari, guarda a sud sud-est e prende il nome dall'antichissima chiesa di San Martino in Cecione a cui un tempo era annesso. Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Vitigno

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

Zona di produzione

Vigna San Martino, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Esposizione ed altimetria

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

Composizione del terreno

terreno franco argilloso, profondo, ciottoloso, dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi

Forma di allevamento

guyot

Densità di impianto

7.200 ceppi/ha

Vinificazione

raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria, lunga macerazione post-alcolica a cappello sommerso, fermentazione malolattica spontanea, maturazione per 18 mesi in carati da 225 litri di rovere francese Tronçais ed Allier, di primo, secondo e terzo passaggio (tostatura media), sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

