

BASILICA Solatìo

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Basilica Solatìo, già prodotto dal 1981 al 1995 con l'intento di essere l'emblema del Chianti Classico Riserva della Tenuta di Cafaggio, rinasce con l'annata 2010. Il vino è ottenuto vinificando le migliori uve del vigneto Solatìo, di 2,2 ettari, impiantato a Sangiovese nei primi anni Novanta, in una delle più felici esposizioni dell'intera "Conca d'Oro".

Vitigno

Sangiovese (selezione massale con prevalenza di clone T19; portinnesto 1.103 Paulsen)

Zona di produzione

Vigna Solatìo, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Esposizione ed altimetria

sud, 345 m s.l.m.

Composizione del terreno

terreno franco argilloso, moderatamente ciottoloso, profondo, fertile, d'origine calcarea (marne) con buona dotazione di sostanza organica

Forma di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

5.400 ceppi/ha

Vinificazione

vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi 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 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni, sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

