



BASILICA Del Pruneto

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Basilica del Pruneto è un vino ottenuto con uva delle varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, allevate secondo i principi della coltivazione biologica.

Vitigno

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Cabernet Franc.

Zona di produzione

Conca d'Oro, Panzana 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.

Vinificazione

Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox.

Affinamento

Affinamento in carati da 225 litri di rovere francese Sylvain e Taransaud di media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio. Al termine dell'affinamento, viene realizzato il blend che riposa prima in vasche di cemento e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.



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