



CHIANTI CLASSICO DOCG

Edificato intorno al X secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacciano prende il nome dalla località dove si erge, nei pressi di Gaiole, su di un poggio a 500 metri di altezza da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi. Di proprietà della Famiglia Baroni Ricasoli-Firidolfi, la Tenuta si estende su una superficie di 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco.

Oggi a viverlo e a gestirne le molteplici attività è Giovanni Ricasoli Firidolfi che sulle orme dell' illustre quadrisavolo Bettino Ricasoli ha dedicato il proprio talento alla produzione vitivinicola.



denominazione	Chianti Classico DOCG
zona di produzione	Monti in Chianti
estensione del vigneto	32 ettari
varietà	Sangiovese (95%), Colorino (3%), Malvasia nera (2%)
suolo	terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro
altitudine del vigneto	380-490 mt slm
esposizione	sud
sistema di allevamento	cordone orizzontale speronato
vigne per ettaro	5.000 v/ha
epoca di vendemmia	a mano, fine settembre/ primi ottobre
bottiglie prodotte	28.000
temp. di fermentazione	26-30°C
macerazione sulle bucce	2 SETTIMANE
maturazione	botti di rovere francese (Allier)
durata complessiva inv.	21 mesi

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.375; 0.75; 1,5

CASTELLO DI CACCIANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997