

VILLA LE CORTI

**CORTEVECCHIA**  
**CHIANTI CLASSICO DOCG**  
**RISERVA**  
**2014**



<b>Denominazione</b>	Chianti Classico Riserva Docg
<b>Zona di produzione</b>	San Casciano in Val di Pesa (FI)
<b>Altitudine ed esposizione</b>	270-350 m s.l.m., sud
<b>Composizione del suolo</b>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
<b>Densità viti per ettaro</b>	5800 ceppi per ettaro
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età media</b>	31 anni
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 95% e Colorino 5%
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura, a una temperatura controllata di 28°C per un periodo di 14 giorni; le uve vengono inoculate con lieviti indigeni selezionati.
<b>Affinamento</b>	Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo a maturare per 20 mesi in botti di rovere francese e parte in tonneau. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.
<b>Numero delle bottiglie prodotte</b>	9,600 (750ml); 195 (1,5lt)
<b>Gradazione alcolica</b>	13,50%
<b>Note di degustazione</b>	Un dipinto rinascimentale, la natura morta di Caravaggio in cui campeggia un cesto di frutta di vimini uno sfondo luminoso dove la luce gioca il ruolo del regista esaltando grappoli di uva, fichi, mele e foglie e tralci di vite. Il Chianti Classico Riserva, complice una più lunga maturazione in legno, mette a fuoco i contrasti e le sfumature di un'annata che ha dato vini dal corpo misurato con un'acidità tonica e tannini eleganti. I profumi floreali di rosa canina e glicine con i frutti rossi del Sangiovese su cui spicca la ciliegia marasca e la mora di gelso, sono raffinate trame intessute di note balsamiche di anice, liquirizia e the. Sorso saporito e armonico, succulento e preciso, con una gioiosa energia, che ricorda i Chianti Classico delle vecchie generazioni, capaci di sorprendere nel tempo.
<b>Abbinamenti</b>	Coniglio in porchetta al finocchio con patate

---

<b>Riconoscimenti</b>	<b>2013: 91 pts</b> Falstaff, <b>92 pts</b> James Suckling <b>2012: 93 pts</b> James Suckling <b>2011: 92 pts</b> Falstaff <b>2010: 93 pts</b> Falstaff, <b>93 pts</b> James Suckling, <b>91 pts</b> Wine Advocate, <b>3 stelle Recommended</b> Decanter
-----------------------	---

---

