

VILLA LE CORTI

LE CORTI

CHIANTI CLASSICO DOCG BIOLOGICO
2015



Qualità  egana



Denominazione	Chianti Classico Docg
Condizione vigneto	Biologica
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Densità viti per ettaro	5800 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età media	26 anni
Uvaggio	Sangiovese 95%, Colorino 5%
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con follatore automatico. Uso di lieviti indigeni selezionati riprodotti in esclusiva ogni anno. Temperatura controllata di 26 °C per un periodo di 20 giorni.
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento vetrificato e parte in botti di rovere.
Numero delle bottiglie prodotte	3.000 (0,375 l), 80.000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	14 % vol
Riconoscimenti	2015: 92 pts Falstaff, 90 pts Wine Enthusiast 2014: 93 pts James Suckling, Silver Medal Mundus Vini 2013: 91 pts Wine Enthusiast 2012: 3 bicchieri Gambero Rosso 2016, 90 pts James Suckling 2011 90 pts Wine Spectator 2010 3 bicchieri Gambero Rosso 2014

