

CORTEVECCHIA

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

2008



| | |
|--|---|
| Produttore | Principe Corsini |
| Tenuta | Villa Le Corti |
| Denominazione | Chianti Classico Riserva Docg |
| Zona di produzione | San Casciano in Val di Pesa (FI) |
| Altitudine ed esposizione | 270-350 m s.l.m., sud |
| Composizione del suolo | Collina pliocenica ricca di sasso di fiume |
| Densità viti per ettaro | 5800 ceppi per ettaro |
| Forma di allevamento | Cordone speronato basso |
| Età media | 25 anni |
| Uvaggio | Sangiovese 95% ; Colorino e Canaiolo 5% |
| Vinificazione | 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. |
| Affinamento | 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. |
| Numero delle bottiglie prodotte | 9.000 (750ml); 450 (1,5lt) |
| Gradazione alcolica | 14,50% |
| Note di degustazione | Colore rosso granato con lampi porpora ancora accesi, ha profumi di ebanisteria, frutta sotto spirito e bacche rosse come ribes e lamponi in confettura. E' intenso, cangiante e di grande eleganza con cenni di tamarindo, pepe nero e un sottofondo di liquirizia dolce. Al gusto è appena caldo ma ben sostenuto da grande freschezza e schiettezza chiantigiana. Il sangiovese si distingue per il tannino ben presente, ricco e non troppo seduto e il gusto pieno fruttato e le note avvolgenti di poutpourry floreale. Finale dove torna la frutta di bosco screziata di note piccanti e confettura di fragole e rabarbaro |
| Abbinamenti | Bistecca alla fiorentina, carne in umido, selvaggina da pelo, anatra al tartufo, formaggi lunga stagionatura |

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Riconoscimenti | Falstaff 92 punti, 2011 |
|-----------------------|--------------------------------|

