

CORTEVECCHIA

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

2009



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	26 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 tonneaux. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.
Numero delle bottiglie prodotte	6.500 (750ml); 300 (1,5lt)
Gradazione alcolica	14,50%
Note di degustazione	Colore rosso carico con riflessi porpora. Naso complesso dai toni prima floreali, poi fruttati, quale la prugna, visciole, lampone e ciliegie sotto spirito, che lasciano infine spazio a grafite e sensazioni speziate. In bocca la freschezza rende piacevole l'ampia struttura e golosa la beva. Vino di suadente consistenza dai tannini fini e chiusura lunga, espressione tanto del territorio che dell'uvaggio.
Abbinamenti	Piatti succulenti come bistecca o altre carni alla griglia, primi di cacciagione formaggi vaccini stagionati.

Riconoscimenti Cortevécchia 2008 92 punti Falstaff 2011

