

CORTEVECCHIA

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

2011



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	28 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	3.000 (750ml); 300 (1,5lt)
Gradazione alcolica	15,00%
Note di degustazione	Il Chianti Classico Riserva è l'espressione più dotta del territorio, dove le uve beneficiano di una più lunga maturazione in legno per sviluppare in complessità le fragranze tipiche di un Chianti Classico. I profumi si amplificano e si espandono come in una variazione della musica sinfonica, arricchendosi di elementi e pienezza, su una melodia che è la voce floreale e fruttata del Sangiovese. Un calice purpureo, con note di rose e bouganville, visciole e ciliegie, con un fondo dai sentori di pasta di mandorle e spezie fini. Sorso fresco di liquirizia e tornito sul frutto con uno sviluppo al palato di armoniosa sofficià e lunghezza, fragrante e territoriale, con un raffinato tessuto tannico.
Abbinamenti	Agnello con porcini e patate, o spalla di maiale arrosto con finferli
Riconoscimenti	Cortevaccia 2010: 93 punti Falstaff 93 punti, James Suckling, 91 punti Wine Advocate 3 stars Recommended Decanter

