

VILLA LE CORTI

CORTEVECCHIA
CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA
2015



Denominazione	Chianti Classico Riserva Docg
Conduzione vigneto	Biologica
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	32 anni
Uvaggio	Sangiovese 95% e Colorino 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	19.000 (750ml); 195 (1,5lt)
Gradazione alcolica	14,00%
Note di degustazione	Il Chianti Classico Riserva ha passo serio e austero, per la più lunga maturazione in legno da cui trae le pennellate di un affresco di spezie e frutto denso sulle note del legno, materiche come la tonalità rubino intenso nel calice. I tratti floreali della viola e della rosa canina sfumati di eucalipto e resine rivelano profondità di radici e susine scure. Il palato da Sangiovese, con lo scalpitio animato e cangiante di tannino netto e slancio di acidità, conduce a un finale lungo e progressivo, che trattiene un'energia di frutto destinata ad esprimersi col tempo.
Abbinamenti	Quaglie in tegame con crostone di polenta brasata
Riconoscimenti	2015: 17.5/20 pts Jancis Robinson 2014: 92 pts James Suckling 2013: 91 pts Falstaff, 92 pts James Suckling 2012: 93 pts James Suckling 2011: 92 pts Falstaff 2010: 93 pts Falstaff, 93 pts James Suckling, 91 pts Wine Advocate, 3 stelle Recommended Decanter

