



DON TOMMASO CHIANTI CLASSICO DOCG 2000

Produttore	Fattoria Le Corti
Denominazione	Chianti Classico Docg
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Altitudine	270-350 m s.l.m
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	I terreni, di provenienza lacunare e di costa, sono caratterizzati da uno scheletro importante e una struttura con ghiaie alternate ad argille.
Densità viti per ettaro	5800 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Uvaggio	Sangiovese 85%, Merlot 15%
Data di vendemmia	Merlot: 5-8 settembre Sangiovese: 24 settembre - 4 ottobre
Vinificazione	In vasche di acciaio troncoconiche aperte a temperatura controllata per un periodo di 18 giorni per il Sangiovese e di 16 giorni per il Merlot.
Affinamento	15 mesi in barriques di tipo Allier prevalentemente nuove e 6 mesi in bottiglia
Data di imbottigliamento	Giugno 2002
Bottiglie prodotte	35.000 (0,75 l), 1900 (1,5 l), 60 (3 l)10 (6 l)
Gradazione alcolica	14 % vol.
Acidità totale	5,21 g/l
pH	3,33
Riconoscimenti	90 punti Wine Spectator, USA 5 Grappoli Duemilavini guida A.I.S 3 Stelle I Vini di Veronelli 2009 Medaglia d'Oro The International Wine and Spirit Competition