

DON TOMMASO

CHIANTI CLASSICO DOCG

2007



Produttore	Principe Corsini
Tenuta	Villa 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	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Densità viti per ettaro	5800 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età media	19 anni
Uvaggio	Sangiovese 80%, Merlot 20%
Data di vendemmia	Merlot 3-4 settembre; Sangiovese 30 settembre - 4 ottobre
Vinificazione	E' una selezione delle migliori uve di Sangiovese dell'azienda. La raccolta è manuale; le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura; dopo 24 ore a 20°C le uve vengono inoculate con lieviti indigeni selezionati; il periodo di fermentazione è di 18 giorni per il Sangiovese e di 16 giorni per il Merlot.
Affinamento	70% in barrique di rovere francese nuove, 30% in barrique di secondo passaggio per 15 mesi. E' previsto un affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi.
Numero delle bottiglie prodotte	26.000(0,75 l)
Gradazione alcolica	14,50%
Note di degustazione	Rubino carico molto intenso, color succo di mirtillo. Naso elegante di incenso e alloro, pepe nero e sandalo oltre ad un corredo fruttato tra l'amarena e la mora di bosco. Bocca piena e succosa con rimandi tostati a caffè e vaniglia che rimangono in sottofondo con il durone e il ribes nero molto evidenti. Bel corpo, tannino acceso e ricco, finale appena dolce con rimandi di nuovo alla frutta ricchi di spezie piccanti, cardamomo e incenso.
Abbinamenti	Lepre al ginepro, anatra in umido, trippa alla fiorentina, filetto di manzo alle visciole , formaggi a lunga stagionatura
Riconoscimenti	Wine Advocate 90 punti, 2010 Falstaff 92 punti, 2011 James Suckling 93 punti, 2011

