

DON TOMMASO

CHIANTI CLASSICO DOCG

2008



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	20 anni
Uvaggio	Sangiovese 80%, Merlot 20%
Data di vendemmia	Merlot: 11 settembre; Sangiovese: 1-2 ottobre
Numero delle bottiglie prodotte	16.000(0,75 l)
Gradazione alcolica	15,00%
Vinificazione	E' una selezione delle migliori uve di Sangiovese dell'azienda. La raccolta è manuale; le uve vengono dirasbate 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.
Note di degustazione	Colore rubino pieno ed impenetrabile. Al naso è generoso e intenso con elementi di frutta nera come il mirtillo, prugna matura e more in confettura. La componente speziata arricchisce e completa il bouquet e rende lungo e ampio il finale con note di liquirizia, corteccia di china e un richiamo balsamico. La struttura è decisamente solida e avvolgente, sorretta da tannini rotondi e una piacevole freschezza.
Abbinamenti	Da abbinarsi a piatti in umido o cotti nelle vinacce, stracotti o altre preparazioni a base di carne a lunga cottura, formaggi stagionati.

Riconoscimenti 93 punti JAMES SUCKLING, 92 punti FALSTAFF, 92 punti WINE SPECTATOR

