

DON TOMMASO
CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE
2010



Produttore	Principe Corsini
Tenuta	Villa Le Corti
Denominazione	Chianti Classico Gran Selezione 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	22 anni
Uvaggio	Sangiovese 80%, Merlot 20%
Data di vendemmia	Merlot: 7 settembre; Sangiovese: 2 ottobre
Numero delle bottiglie prodotte	5.100 (0,75 l), 620 (1,5 l), 40 (3 l), 20 (6 l)
Gradazione alcolica	15% vol
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 18 mesi. E' previsto un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.
Riconoscimenti	95 punti JAMES SUCKLING, 90 punti FALSTAFF

