



DON TOMMASO

CHIANTI CLASSICO DOCG

1998

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 95%, Merlot 5%
Data di vendemmia	A partire dal 28 settembre, con particolare cernita delle uve migliori
Vinificazione	La fermentazione avviene ad una temperatura max di 32° C per 16 giorni.
Affinamento	15 mesi in barriques prevalentemente nuove e 6 mesi in bottiglia
Data di imbottigliamento	Luglio 2000
Bottiglie prodotte	28.000 (0,75 l), 2.100 (1,5 l)
Gradazione alcolica	13,50 % vol.
Acidità totale	5,00 g/l
pH	3,33
Riconoscimenti	91 punti Wine Spectator, USA