



# CORTEVECCHIA

## CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

### 2007



<b>Produttore</b>	Fattoria Le Corti
<b>Denominazione</b>	Chianti Classico Riserva Docg
<b>Zona di produzione</b>	San Casciano in Val di Pesa (FI)
<b>Altitudine</b>	270-350 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Composizione del suolo</b>	I terreni, di provenienza lacunare e di costa, sono caratterizzati da uno scheletro importante e una struttura con ghiaie alternate ad argille.
<b>Densità viti per ettaro</b>	5800 ceppi per ettaro
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età media</b>	25 anni
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 95% ; Colorino e Canaiolo 5%
<b>Data di vendemmia</b>	20 settembre - 5 ottobre
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura, a una temperatura controllata di 28°C per un periodo di 14 giorni; le uve vengono inoculate con lieviti indigeni selezionati.
<b>Affinamento</b>	Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo a maturare per 20 mesi in botti di rovere francese e parte in tonneaux. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.
<b>Data di imbottigliamento</b>	Settembre 2009
<b>Numero delle bottiglie prodotte</b>	13.000 (0,75 lt)
<b>Gradazione alcolica</b>	14,00%