



DON TOMMASO

Chianti Classico DOCG

2006



| | |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| Età media | 19 anni |
| Uvaggio | Sangiovese 85%, Merlot 15% |
| Data di vendemmia | Merlot 5 - 8 settembre; Sangiovese 28 settembre - 4 ottobre |
| Vinificazione | La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura, a una temperatura controllata per un periodo di 18 giorni per il Sangiovese e di 16 giorni per il Merlot. |
| Affinamento | 15 mesi in barriques di rovere francese, tipo Allier a media tostatura, prevalentemente nuove. E' previsto un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. |
| Data di imbottigliamento | Giugno 2008 |
| Numero delle bottiglie prodotte | 31.200 (0,75 l) 600 (1,5 l), 40 (3 l), 10 (6l) |
| Gradazione alcolica | 14 % vol. |
| Acidità totale | 5,39 g/l |
| pH | 3,5 |