



LE CORTI

Chianti Classico Docg

2005



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	18 anni
Uvaggio	Sangiovese 95%, Canaiolo e Colorino 5%
Data di vendemmia	22 settembre - 3 ottobre
Vinificazione	La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di acciaio a una temperatura controllata massima di 28° per un periodo di 15 giorni.
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento vetrificato e parte in legno di secondo passaggio.
Data di imbottigliamento	Marzo 2007
Numero delle bottiglie prodotte	131.000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	13 % vol.
Acidità totale	5,60 g/l
pH	3,46