



## LE CORTI

Chianti Classico Docg

2006



<b>Produttore</b>	Fattoria Le Corti
<b>Denominazione</b>	Chianti Classico Docg
<b>Zona di produzione</b>	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
<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 ha.
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età media</b>	18 anni
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 95%, Canaiolo e Colorino 5%
<b>Data di vendemmia</b>	21 settembre - 5 ottobre
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di acciaio a una temperatura controllata massima di 28° per un periodo di 15 giorni.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in vasche di cemento vetrificato e parte in legno di secondo passaggio.
<b>Data di imbottigliamento</b>	Marzo 2008
<b>Numero delle bottiglie prodotte</b>	120.000 (0,75 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	13 % vol.
<b>Acidità totale</b>	5,14 g/l
<b>pH</b>	3,45
<b>Riconoscimenti</b>	<b>86/100 punti</b> Wine Spectator, USA 2008