

CORTEVECCHIA

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

2012



| | |
|--|--|
| Produttore | Principe Corsini |
| Tenuta | Villa Le Corti |
| Denominazione | Chianti Classico Riserva Docg |
| Zona di produzione | San Casciano in Val di Pesa (FI) |
| Altitudine ed esposizione | 270-350 m s.l.m., sud |
| Composizione del suolo | Collina pliocenica ricca di sasso di fiume |
| Densità viti per ettaro | 5800 ceppi per ettaro |
| Forma di allevamento | Cordone speronato basso |
| Età media | 29 anni |
| Uvaggio | Sangiovese 95% ; Colorino e Canaiolo 5% |
| Vinificazione | 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. |
| Affinamento | Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo a maturare per 20 mesi in botti di rovere francese e parte in tonneau. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi. |
| Numero delle bottiglie prodotte | 3.000 (750ml); 300 (1,5lt) |
| Gradazione alcolica | 15,00% |
| Note di degustazione | Raccontare un vino e il suo territorio significa spesso saper attendere, e per questo si predilige una lunga maturazione in legno per la Riserva, così da amplificare le espressività più profonde del Chianti Classico. Nel calice rubino denso dai riflessi granati, esplose un fuoco d'artificio di ciliegia raggianti, succo di mirtillo e freschezza di arancia sanguinella, su uno sfondo floreale delicato di robinia. Al sorso il vino è come una filastrocca conosciuta e mandata a memoria da piccoli che torna alla memoria associata ad un bel ricordo di infanzia. La bocca è espressiva e centrata, il frutto è pieno ma slanciato e accompagna la tensione della freschezza per mano, con un ritmo gioioso e l'incalzare di un piacevole tannino. |
| Abbinamenti | Tagliolini di grano saraceno, con ragù bianco di capretto o risotto mantecato al pecorino toscano con animelle croccanti |

| | |
|-----------------------|---|
| Riconoscimenti | Cortevécchia 2011: 93 punti James Suckling Cortevécchia 2010: 93 punti Falstaff 93 punti , James Suckling, 91 punti Wine Advocate 3 stelle |
|-----------------------|---|

