

VILLA LE CORTI

CORTEVECCHIA
CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA
2014



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	31 anni
Uvaggio	Sangiovese 95% e Colorino 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 tonneaux. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.
Numero delle bottiglie prodotte	9,600 (750ml); 195 (1,5lt)
Gradazione alcolica	13,50%
Riconoscimenti	2013: 92 pts James Suckling; 92 pts Wine Advocate, 91 pts Falstaff 2012: 93 pts James Suckling 2011: 92 pts Falstaff 2010: 93 pts Falstaff, 93 pts James Suckling, 91 pts Wine Advocate, 3 stelle Recommended

