

VILLA LE CORTI

**LE CORTI**  
CHIANTI CLASSICO DOCG  
2014



<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>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
<b>Densità viti per ettaro</b>	5800 ceppi per ha.
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età media</b>	25 anni
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 95%, Colorino 5%
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con follatore automatico. Uso di lieviti indigeni selezionati riprodotti in esclusiva ogni anno. Temperatura controllata di 26 °C per un periodo di 20 giorni.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in vasche di cemento vetrificato e parte in botti di rovere.
<b>Numero delle bottiglie prodotte</b>	3.000 (0,375 l), 80.000 (0,75 l), 300 (1,5 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5% vol
<b>Riconoscimenti</b>	<b>2014 93 pts</b> James Suckling <b>2013 91 pts</b> Wine Enthusiast <b>2012 3 bicchieri</b> Gambero Rosso 2016 <b>2011 90 pts</b> Wine Spectator <b>2010 3 bicchieri</b> Gambero Rosso 2014

