

VILLA LE CORTI



LE CORTI
CHIANTI CLASSICO DOCG BIOLOGICO
2015



Denominazione	Chianti Classico Docg
Condizione vigneto	Biologica
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Densità viti per ettaro	5800 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età media	26 anni
Uvaggio	Sangiovese 95%, Colorino 5%
Vinificazione	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.
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento vetrificato e parte in botti di rovere.
Numero delle bottiglie prodotte	3.000 (0,375 l), 80.000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	14 % vol
Note di degustazione	Dalla Tenuta Villa Le Corti, nel comune di San Casciano Val di Pesa, un vino dai toni luminosi che esprime la naturale armonia del Chianti Classico cui ci si affeziona velocemente. Sangiovese e Colorino secondo tradizione ma ormai Bio, grazie all'ultimato progetto di conversione agronomica. Vestito brillante rosso rubino intenso, in un rincorrersi di fragranze floreali e fruttate, tra profumi fini di lavanda verbena e iris, e note fresche accese di ciliegie croccanti, melagrana e agrumi. Il sorso è scandito dalla vivacità leggiadra dell'acidità alternata a una pienezza di frutto sorretta dal tannino pepato e agile. Un vino composto e insieme immediato, con un finale di erbe officinali e delicata sapidità.
Abbinamenti	Carpaccio di manzo con salsa olandese alla senape
Riconoscimenti	2015: 92 pts Falstaff; 90 pts Wine Enthusiast 2014: 93 pts James Suckling, Silver Medal Mundus Vini 2013: 91 pts Wine Enthusiast 2012: 3 bicchieri Gambero Rosso 2016, 90 pts James Suckling 2011 90 pts Wine Spectator 2010 3 bicchieri Gambero Rosso 2014

