



LE CORTI

CHIANTI CLASSICO DOCG

2008



Produttore	Villa Le Corti
Denominazione	Chianti Classico Docg
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Altitudine	270-350 m s.l.m
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	I terreni, di provenienza lacunare e di costa, sono caratterizzati da uno scheletro importante e una struttura con ghiaie alternate ad argille.
Densità viti per ettaro	5800 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età media	19 anni
Uvaggio	Sangiovese 95%, Canaiolo e Colorino 5%
Data di vendemmia	8 settembre - 15 ottobre
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 20 giorni; le uve vengono inoculate con lieviti indigeni selezionati.
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento vetrificato e parte in botti di rovere.
Numero delle bottiglie prodotte	100.000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	14%
Acidità totale	5,36 g/l
pH	3,39
Estratto secco	27,82 g/l

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*