

Nome del vino: **Don Tommaso**
Annata: **2004**
Denominazione: Chianti Classico Docg
Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Merlot
Gradazione alcolica: 14,10 % vol.
Acidità totale: 6,0 g/l
pH: 3,49
Estratto Secco Netto totale: 37,64 g/l

I vigneti

Attualmente i vigneti occupano 49 ettari dell'intera proprietà, si trovano ad un'altitudine che varia tra 220 e 350 metri sul livello del mare e sono esposti prevalentemente a Sud. I terreni, di provenienza lacunare e di costa, sono caratterizzati da uno scheletro importante e una struttura con ghiaie alternate ad argille. La forma di allevamento è il cordone speronato basso; la densità media è di 5.800 ceppi per ettaro.

La vendemmia

Merlot: 15 - 27 settembre, Sangiovese: 25 settembre - 15 ottobre. Durante la vendemmia viene praticata un'accurata cernita delle uve migliori da destinare a Don Tommaso. La resa per ettaro è stata di 4,2 tonnellate di uva.

La vinificazione

La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura, a una temperatura controllata per un periodo di 16 giorni per il Sangiovese e di 15 giorni per il Merlot. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo a maturare per 15 mesi in barriques di rovere francese, tipo Allier a media tostatura, prevalentemente nuove. E' previsto un affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi.

Data d'imbottigliamento

Luglio 2006

Quantità prodotte e confezionamento

Bordolese (0,750 lt): 16.000 bottiglie, Magnum (1,5 lt): 300 bottiglie, Doppia Magnum (3 lt): 40 bottiglie, Imperiale (6 lt): 10 bottiglie. Le Bordolesi vengono confezionate in casse da 6 bottiglie orizzontali, le Magnum in cassetta di legno singola o, a richiesta, in cassette di legno da 3 o da 6.



Fattoria Le Corti
Via San Piero di Sotto, 1
50026 - San Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel.: +39 055 82 93 01

Fax: +39 055 829 00 89

info@principecorsini.com

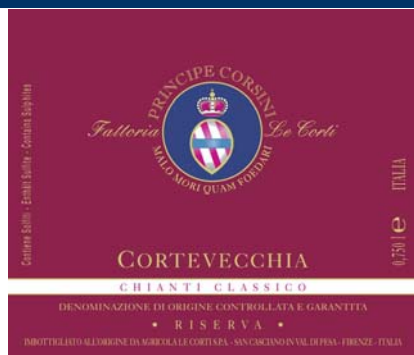
www.principecorsini.com

Degustazione



www.principecorsini.com

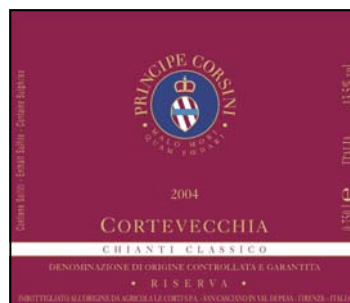
Titolo principale interno



Cortevecchia 1997

Uvaggio: 95% Sangiovese dalla vigna Cortevecchia, 5% Colorino
Periodo di Vendemmia: a partire dal 28 settembre
Tempi di Fermentazione: 16 giorni, ad una temperatura di 33° C
Maturazione: 24 mesi, parte in botti di rovere francese da 27 hl e parte in fusti da 600 l.
Affinamento in Bottiglia: 6 mesi
Gradazione alcolica: 13,70 % vol.
Acidità totale: 5,70 %
Produzione: di Chianti Classico

Cortevecchia 1997 **Riserva** sono state prodotte 23.000 bottiglie



I vigneti

Attualmente i vigneti occupano 49 ettari dell'intera proprietà, si trovano ad un'altitudine che varia tra 220 e 350 metri sul livello del mare e sono esposti prevalentemente a Sud. I terreni, di provenienza lacunare e di costa, sono caratterizzati da uno scheletro importante e una struttura con ghiaie alternate ad argille. La forma di allevamento è il cordone speronato basso; la densità media è di 5.800 ceppi per ettaro.

La vendemmia

Durante la vendemmia viene praticata un'accurata cernita delle uve migliori di sangiovese della vigna Cortevecchia, una delle migliori per la produzione di vino da affinamento.

La resa per ettaro è stata di 4,5 tonnellate di uva.

La vinificazione

La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura, a una temperatura controllata per un periodo di 16 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo a maturare in botti di rovere francese da 27 hl e parte in tonneau da 5 hl. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Data d'imbottigliamento

Settembre 2006

Quantità prodotte e confezionamento

Bordolese (0,750 lt): 6.600 bottiglie

Le Bordolesi vengono confezionate in casse da 6 bottiglie orizzontali

Nome del vino: **Cortevecchia**

Annata: **2004**

Denominazione: Chianti Classico

Riserva Docg

Uvaggio: 90% Sangiovese,

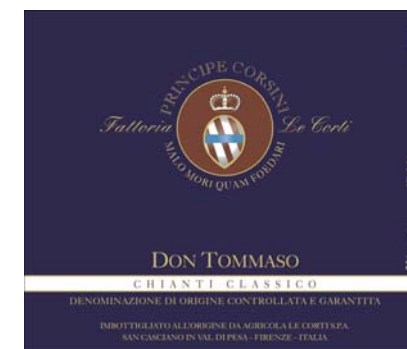
5% Canaiolo, 5% Colorino

Gradazione alcolica: 13,60 % vol.

Acidità totale: 5,83g/l

pH: 3,44

E-



Don Tommaso 1999

Tipologia del Vino Chianti Classico Docg

Uvaggio 90% Sangiovese, 10% Merlot

Periodo di Vendemmia Merlot: 7-9 settembre

Sangiovese: 23 settembre 3 ottobre, con particolare cernita delle uve migliori

Tempi di Fermentazione 16 giorni, ad una temperatura max di 32° C

Maturazione 15 mesi, in barriques prevalentemente nuove

Affinamento in bottiglia 6 mesi

Gradazione alcolica 13 % vol.

Acidità totale 5,55 %

Quantità prodotte Bordolese da 0,750 lt: 28.000 bottiglie

Magnum da 1,5 lt: 2.100

Confezionamento Bordolese: casse da 6 bottiglie orizzontali

Magnum: cassetta singola di legno, a richiesta da 3 o 6

Riconoscimenti 3 Bicchieri 2002 Guida Gambero Rosso

90/100 punti - Wine Spectator

Highly Recommended - Decanter