

VILLA LE CORTI

LE CORTI

CHIANTI CLASSICO DOCG BIOLOGICO



2024



Denominazione <i>Denomination</i>	Chianti Classico Docg
Conduzione vigneto <i>Farming method</i>	Biologica <i>Organic</i>
Zona di Produzione <i>Production Area</i>	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Altitudine e esposizione <i>Altitude and Exposition</i>	270-350 m s.l.m, Sud <i>270-350 m ASL, South</i>
Composizione del suolo <i>Soil composition</i>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume <i>Pliocenic hills rich of river stones</i>
Densità viti per ettaro <i>Density of plantation</i>	5800 ceppi per ha. <i>5,800 plants per ha/2,347 plants per acres</i>
Forma di allevamento <i>Training form</i>	Cordone speronato <i>Low spurred cordon</i>
Età media <i>Average age</i>	25 anni <i>25 years</i>
Uvaggio <i>Grape variety</i>	Sangiovese 95%, Colorino 5%
Vinificazione <i>Fermentation</i>	L'uva, dopo la diraspatura, viene lasciata a chicco intero e trasportata, senza uso di pompe. La fermentazione spontanea avviene per circa 15 giorni in vasche di acciaio troncoconiche aperte con follatore automatico. <i>After destemming, the grapes are left whole and transported, without the use of pumps. Spontaneous fermentation takes place for about 15 days in open air steel tanks with an automatic punch-down device.</i>
Affinamento <i>Ageing</i>	12 mesi in vasche di cemento. <i>In cement vats for 12 months.</i>
Bottiglie prodotte <i>Production in bottle</i>	5.000 (0,375 l), 60.000 (0,75 l)
Gradazione Alcolica <i>Alcohol level</i>	13 % vol
Riconoscimenti <i>Awards</i>	2023: 92-94 pts Tony Wood, 91 pts Wines Critic, 2 Cavatappi Decanto 2022: 93 pts James Suckling, 91 pts Wines Critic, 2 Cavatappi Decanto 2021: 92 pts Wines Critic, 17+/20 pts Jancis Robinson, 92 pts James Suckling, 93 pts Doctor Wine, 92 pts Robert Parker - Wine Advocate, 92 pts Falstaff, 93-95 pts Toni Wood



VILLA LE CORTI

LE CORTI

CHIANTI CLASSICO DOCG BIOLOGICO



2024



Note di degustazione
Tasting Notes

Le Corti 2024 si presenta nel calice con un colore rosso rubino brillante, la cui delicatezza anticipa un profilo olfattivo di grande leggiadria. Al naso risulta fine e dinamico, con note agrumate di arancia sanguinella, accompagnate da fresche tonalità di frutta rossa. Il bouquet termina con richiami floreali di violetta e gelsomino. Al palato il sorso è succoso e agile, animato da una vivace freschezza che richiama melograno e arancia. I tannini sono delicati, ben integrati nella struttura, contribuendo a una beva scorrevole e armoniosa. Il finale è piacevolmente dissetante, con eleganti ritorni floreali che ne prolungano la persistenza. Nel complesso, Le Corti 2024 risulta un vino dinamico e accessibile.

Le Corti 2024 shows a bright ruby red color in the glass, whose delicacy anticipates a fragrant and graceful aromatic profile. On the nose, it is refined and lively, with citrus notes of blood orange accompanied by fresh hints of red berries. The bouquet finishes with floral nuances of violet and jasmine. On the palate, the sip is juicy and agile, driven by a vibrant freshness recalling pomegranate and orange. The tannins are delicate and well integrated into the structure, contributing to a smooth and harmonious drinkability. The finish is pleasantly refreshing, with elegant floral notes that extend its persistence. Overall, Le Corti 2024 stands out as a dynamic and approachable wine.

Abbinamenti
Pairing

Primi piatti di pasta al sugo - Risotto mantecato al pecorino toscano - Tagliolini con ragù bianco - Lasagne al ragù o alle verdure - Ribollita alla toscana - Melanzane alla parmigiana - Pizza con salsiccia o salumi.

Pasta dishes with sauce - Risotto mantecato with Tuscan pecorino cheese - Tagliolini with white meat sauce - Lasagna with meat sauce or vegetables - Ribollita alla toscana - Eggplant parmigiana - Pizza with sausage or cold cuts.

