

2020 Cortevecchia Chianti Classico DOCG Riserva BIO

Villa Le Corti | Toskana

Der Cortvecchia gehört zum Chianti-Weingut Le Corti von Principe Corsini. Er ist ein Chianti Riserva wie aus dem Bilderbuch: würzig, ledrig, feines Holz und eine Tanninstruktur, die lange anhält.



Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	nasses Laub, Schwarzkirsche, Zedernholz
Geschmack	mittlere Säure, elegant, kerniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Gerichte mit Waldpilzen, geschmortes Wildschwein, Rosmarinkartoffeln

Produzent

Rund um den Herrnsitz der Villa Le Corti in San Casciano Val di Pesa im Herzen des Chianti-Anbaugebiets, erstreckt sich das dazugehörige Landgut von Le Corti. Im Jahre 1992 wurde nach dem Treffen zwischen dem Leiter des Weinguts, Principe Duccio Corsini, und dem Weinkunde-Fachmann Carlo Ferrini der traditionelle Weinanbau bzw. die Produktion des Weines auf Le Corti "revolutioniert". Das Ziel war es, den Reben optimale Reifebedingungen durch die Berücksichtigung aller klimatischen sowie geologischen Bedingungen zu schaffen. Heute ist die Anbaufläche das Glanzstück des Gutes LeCorti. Duccio Corsini baut hier auf 49 Hektar Wein an. Der größte Teil der Rebfläche ist mit Sangiovese bestockt, auf dem Rest wird in kleineren Mengen Merlot und Colorin angebaut. Bodenbeschaffenheit, Klima und Höhenlage finden auf den Hügeln von San Casciano in angenehmen Weinen von schöner Struktur ihren Ausdruck; Weine, in denen Weichheit, Abgerundetheit und Eleganz im Vordergrund stehen. Zahlreiche wichtige internationale und nationale Auszeichnungen bestätigen Duccio Corsini in seiner Arbeit.

Gründungsjahr	1363
Anzahl der Mitarbeiter	15
Rebfläche	49 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	150 000
Rebsortenspiegel	90% Sangiovese Rest Merlot und Colorino

Le Corti S.p.A. | Via S. Piero di Sotto 1-5 | IT 50026 San Casciano