

2024 Le Corti Chianti Classico DOCG BIO

Villa Le Corti | Toskana

Der Le Corti Chianti Classico DOCG von Principe Corsini stammt aus den Weinbergen rund um die historische Villa Le Corti im Herzen des Chianti Classico. Die Reben wachsen auf Höhenlagen zwischen 270 und 350 Metern über dem Meeresspiegel auf Böden, die reich an Kalkstein und Mergel sind. Ideale Voraussetzungen für den Sangiovese, der hier fast reinsortig die Basis bildet. Das mediterrane Klima mit heißen Sommern und kühlen Nächten sorgt für eine langsame, ausgewogene Reifung der Trauben.

Im Keller setzt man auf eine schonende Verarbeitung. Nach der sorgfältigen Lese folgt die Gärung in Edelstahl, bevor der Wein mehrere Monate in großen Holzfässern ausgebaut wird. Diese traditionelle Vinifikation wahrt die Frische und Authentizität des Sangiovese und verleiht ihm zugleich eine feine Struktur.

Im Glas präsentiert sich der Le Corti in einem leuchtenden Rubinrot. In der Nase finden sich Noten von Kirschen, Veilchen und ein Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen wirkt er lebendig, mit frischer Säure, geschliffenen Tanninen und einem harmonischen Körper, der für Eleganz und Trinkfreude sorgt. Der Abgang ist klar, präzise und von mineralischer Länge geprägt. Ein traditioneller Chianti im klassischen Stil ohne Trinkwiderstand.

Der Le Corti hat noch zwei Steigerungen, die sich zum Probieren oder vergleichen lohnen: Cortevecchia Chianti Classico Riserva und Don Tommaso Chianti Classico Gran Selezione.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirsche, Leder, mediterrane Kräuter
Geschmack	mittlere Säure, elegant, würiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2031
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Pilzragu, geschmortes Wild, Rosmarinkartoffeln

Produzent

Rund um den Herrensitz 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