

VILLA LE CORTI

SANT' ANDREA CORSINI

Vinsanto del Chianti Classico Doc

2005



Denominazione	Vinsanto del Chianti Classico Doc
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Altitudine	270-350 m s.l.m
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Densità viti per ettaro	2.000 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età media	31 anni
Varietà	Malvasia 60% e Trebbiano 40%
Data di vendemmia	23 e 24 settembre 2005
Vinificazione	L'uva stesa sui graticci ed appesa è stata appassita per 3 mesi. Il mosto ha fermentato in piccoli fusti di legno per 5 anni
Affinamento	5 anni in fusti di legno da 100 e 225 lt
Numero delle bottiglie prodotte	1.075 (0,375 l)
Gradazione alcolica	16,50%
Riconoscimenti	Vinsanto 1997: 97 punti WINE SPECTATOR



www.principecorsini.com