

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cortevecchia Riserva

Chianti Classico DOCG

Fattoria Le Corti



**Région** : Toscane, Italie.

**Appellation** : Chianti Classico DOCG.

**Domaine** : Fattoria Le Corti.

**Cépages** : 5% Canaiolo, 5% Colorino, 90% Sangiovese

**Millésime** : 2019

**À déguster jusqu'en** : 2034

**Distinctions** : Gambero Rosso: Tre Bicchieri

**Robe** : rubis foncé, reflets cerise noire, brillante.

**Nez** : profond et complexe, qui évolue de la cerise noire et la framboise sur des notes de chocolat noir crémeux, de jambon fumé et de tabac, d'amandes toastées et de champignon séché.

**Bouche** : souple et juteuse, avec des tannins granuleux, fins et une acidité expressive qui appelle un bon accord à l'italienne ! Saveurs de cerise, de grenadine, avec des notes plus savoureuses d'origan et de sauge, de viande fumée et de bitume dans une longue finale. Beaucoup de complexité et de potentiel de développement.

**Conclusion** : un Chianti Classico Riserva particulièrement réussi dans ce grand millésime !

**Service** : servir à 15°C. Pizza margherita, soupe aux oignons rouges et caciocavallo, filet de veau en croûte farci au pesto.

Entre le délicieux Le Corti et les deux Gran Selezione Don Tommaso et Zac, ce Chianti Réserve représente l'essence même du Chianti.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 93704 75 2019 **Prix membre** : 23.60

**Prix catalogue** : 26.20