



chianti classico DOCG 2011

Der Val delle Corti-Chianti Classico ist ein Sangiovese mit einer ‚Priese‘ von Canaiolo. Unter unseren Weinen ist er der beste Vertreter des spezifischen Terroir Raddas und der ‚klassischen‘ Charakterzüge eines Chianti Classicos im besten Sinne des Wortes: Frische, harmonische Frucht im Bouquet, tiefes Rubinrot, gute Konzentration und Säure. Vor allem Eleganz und hoher Trinkgenuß. Der Chianti-Sangiovese von seiner besten Seite. Gut lagerbar, interessanter Reife-Verlauf.

2011: Extra elegant, melodios umfangend, verführerisch tastend, sinnlich und schön lässt er sich genießen. Das ist Chianti Classico. Das ist Val delle Corti.

Rebsorte:	Sangiovese 95 % / Canaiolo 5%
Reben-Alter:	17 Jahre
Ausrichtung:	Ost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl, 30% der Masse bleibt 4 Monate auf den Schalen, manuelle Kelterung, kontrollierte Temperatur,
Reife-Lagerung:	24 Monate in slawonischen Eichenfässern 2.000 - 3.000 l
Flaschen-Lagerung:	3 Monate
Alkoholgehalt:	13,5 %
Abfüllung:	Februar 2014

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2015 'Drei Gläser'