

valdellecorti



chianti classico DOCG 2013

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.

2013: Ein ausgeglichener Jahrgang, nach einem langen, kalten Winter und einem idealen Sommer ist ein sehr erfreulicher Chianti Classico entstanden. Vollwürzig und intensiv im Geschmack, mit aromatisch feiner Struktur. Frische Gewürze, Holunder-Blüten und erdige Noten: ein freudiger Ausbund von Chianti-Charakter auch in der leuchtend rubin-roten Farbe.

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, natürliche Hefe
Reife-Lagerung:	24 Monate in slawonischen Eichenfässern 2.000 - 3.000 l
Flaschen-Lagerung:	3 Monate
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	September 2015

Auszeichnungen:	Vini buoni d'Italia 2017	'Krone'
	Gambero Rosso 2017	'Drei Gläser'
	Slowine 2017	'Vino Slow'