



## chianti classico DOCG 2014

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.

**2014:** Ein verregnetes, kühles Jahr hat uns bis zum Schluss überdurchschnittlich sorgfältige Arbeit abverlangt. Ein Glück waren dann intensive Sonnentage kurz vor der Ernte, die den Trauben noch die letzte Süße gegeben haben. Eine schwierige Ernte mit mehrfachen Auslesen.

Feines Rubinrot, kristall-transparent, ‚Burgunder‘. Johannisbeere, Himbeere, Lakritz, Salz und Eisen im Bukett. Zarter, vollständiger, langer Charakter und eine unglaubliche Persönlichkeit. Ihn zu trinken ist ein seltenes Vergnügen.

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:	Juni 2016

Auszeichnungen:	Slow Wine 2018	‘Vino Slow’
	Vini Buoni d’Italia 2018	‘4 STARS’
	The Wine Advocate 2017	‘89+’