



## chianti classico DOCG 2015

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.

**2015:** Ein starker Jahrgang mit sommerheißem Herzen, der erneut beweist, daß das ‚Terroir‘ Radda den Klimawechsel noch positiv umwandeln kann. Aus diesem heißen und trockenen Jahrgang ist ein konzentrierter, tiefer aber erfrischender und nicht ermüdender Wein hervorgegangen. Leuchtendes, wunderbar transparentes Rubinrot. Das Bukett öffnet sich mit angenehmen Kirsch-Duftnoten bereichert von Thymian und Minze. Voll und rund im Geschmack mit ausgewogenen Tanninen, leicht würzig. Ein frischer und geschmeidiger Wein, offen und schlank mit langem Finale.

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:	14%
Abfüllung:	Juli 2017