



chianti classico DOCG 2016

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.

2016: 2016 war ein klimatisch wechselhaftes Jahr, auf einen dünnen Winter folgte später Frost im April und großer Regen im Juni.

Der 2016er hat einen wahrhaften ‚Raddaner‘ hervorgebracht. Intensiv und vibrierend, fast wild – dies ist ein Wein der beispielhaft das Wesen unserer Sangiovese Trauben zum Ausdruck bringt: Freundlichkeit und Tiefe, Einfachheit und Frische. Er wird sehr gut altern.

Rebsorte:	Sangiovese 95% / Canaiolo 5%
Reben-Alter:	20 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:	September 2018