

valdellecorti



extra 14

'EXTRA': 'Unerwartet und aussergewöhnlich'. Auf der kontinuierlichen, obsessiven Suche nach dem wahren Wesen unseres 'Val delle Corti - Sangioveses' wählen wir in besonders signifikanten Jahrgängen einige kleine Fässer aus, in denen der Riserva reift. Diesen Wein lassen wir ein weiteres Jahr im kleinen Holz reifen, d.h. ein Jahr länger als den Riserva für insgesamt 36 Monate. Er nimmt einen ganz eigenen, faszinierenden, ungewöhnlichen Verlauf und wird ohne Filtration abgefüllt. In den kommenden Jahren wird der „Extra“ zunehmend von unserem neuen Weinberg ‚Malpensata‘, unserem ‚Cru-Projekt‘ kommen. Das Ziel ist nicht, ein unbedingt kräftiger, muskolös-opulenter Wein. Im Gegenteil. Es ist der Versuch, die Quintessenz des Sangioveses dieses Weinberges in seinem vollkommensten Ausdruck von Eleganz, Weichheit und Konzentration abzufüllen.

2014: Das Wagnis beginnt hier, mit dem Entschluss dieses sehr ehrgeiziges Projekt mit einen so schwierigen Jahrgang zu versuchen. Der daraus hervorgegangene Wein hat eine ätherische Feinheit und die dichte Struktur eines kühlen Jahrganges, anmutig, tief und einhüllend. Aufbewahren und lagern oder einfach sofort genießen.

uvaggio	sangiovese 100%
età media vigneti	40 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox, oppure 2 settimane in tonneaux, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	36 mesi in barriques e tonneaux vecchi
affinamento in bottiglia	6 mesi
vol alcool	14%
imbottigliato	März 2018