

valdellecorti



chianti classico DOCG 2007 Riserva

Val delle Corti stellt nur in besonders guten Jahrgängen einen Riserva her, dafür werden die besten Sangiovese-Trauben von den ältesten Reben des Gutes ausgelesen. Der Riserva eignet sich besonders für die Lagerung, mit den Jahren kommt das Wesen der Chianti-Sangiovese-Traube in ihm immer besser zum Ausdruck : Mineralisch, frische Frucht und große Eleganz.

2007: Ein intensiver und sonnengeladener Jahrgang hat uns eine große Ernte geschenkt. Der Riserva 2007 hat alle Merkmale des 'raddeser' Sangiovese: eine volle aber asketische Struktur, trockene und zurückhaltende Tannine, angenehme Frucht, intensive Duftnoten von Kirsche, Lorbeer, Bergamotte und orientalischen Gewürzen, prägnant-tiefer Geschmack, dicht in der Entwicklung und nachhaltig im Gaumen.

Rebsorte:	Sangiovese 100%
Reben-Alter:	40 Jahre
Ausrichtung:	Ost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl oder 2 Wochen in offenen Tonneaux, manuelles Umpumpen, natürliche Hefe
Reife-Lagerung:	24 Monate in alten Barriques und Tonneaux
Flaschen-Lagerung:	6 Monate
Alkoholgehalt:	14,5 %
Abfüllung:	Oktober 2010
Auszeichnungen:	Vini buoni d'Italia 2012 'Krone'
	Slowine 2012 'Vino Slow'
	Le guide dell' Espresso 2012 'L'Eccellenza'
	Agata & Comparini 2012 'Die besten Weine Italiens'