

# valdellecorti

---



## chianti classico DOCG 2009 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.

**2009:** Ein besonders großzügiger Jahrgang hat einen facettenreichen, strahlenden Wein hervorgebracht. Delikat-aromatischer Aufbau mit zart-mineralischen Nuancen, großer und weiter Geschmacksbogen von seltener Eleganz in den Proportionen, weiche Tannine, langer, klarer und weiter Abgang.

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:	April 2013	
Auszeichnungen:	Gambero Rosso 2014 Le guide dell' Espresso 2014	'Zwei Gläser' 'L'Eccellenza'