

valdellecorti



chianti classico DOCG 2011 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.

2011: Der Riserva 2011 verwandelt die Kraft seines Jahrganges in ein raffiniertes Zusammenspiel: Blüten-Aroma begleitet ein Gefühl von roten Früchten, markant und schmeichelnd. Im Geschmacks-Verlauf sanftmütiger als gewohnt, enthüllt er eine authentische Süße ganz aus der Frucht. Eine zärtliche Berührung, die den Unterschied macht. Sehr natürlich in der Entwicklung.

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:	Februar 2014

Auszeichnungen:	Vini buoni d'Italia 2015	'Krone'
	Publikums-Preis, Vini buoni d'Italia 2016	'Krone'
	Slowine 2015	'Vino Slow'
	Le Guide dell' Espresso 2015	'L'Eccellenza'
	Doctor' Wine by Daniele Cernilli 2014	'96/100 Punkte'