

valdellecorti



chianti classico DOCG 2013 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.

2013: Der Jahrgang erlaubt uns die ausgelesenen Sangiovese Trauben der ätesten Reben unserer Gutes bis zur Abfüllung zu bringen. Der klassische 'Radda-Chianti' wird in Vollkommenheit vertreten: Leichtes Rubinrot, mit Anleihen von roten Kirschen und vielschichtigen Gewürzen, getragen von einer feinmaschigen Struktur und einem Abgang von roten Orangen. Ein kraftvoll, graziöser Schluck, erfrischende Säure und ein noch langer Weg vor sich.

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:	13,5 %
Abfüllung:	November 2015
Auszeichnungen:	Vini buoni d'Italia 2017 'Krone'
	Vini d'Italia del'Espresso 2017 <i>"Die 100 besten Weine Italiens"</i>
	Gambero Rosso 2017 'Zwei Gläser'
	Daniele Cernilli Doctor Wine 2017 '97/100 punti'
	'The Wine Advocate' 2017 '92+'