

valdellecorti



chianti classico DOCG 2014 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.

2014: Ein kühles, regenreiches Jahr mit glücklich sonnigem Abschluss, der den Trauben noch die letzte Süße gegeben hat. Eine schwierige Ernte mit mehrfachen Auslesen aber gutem Ertrag. Die ausgeprägte, reife Frucht des Weines überzeugt uns für einen Riserva. Der Chianti Classico Riserva 2014 ist tief fruchtig, sehr ausgewogen und erfrischend elegant.

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:	Juli 2016

Auszeichnungen:	Gambero Rosso 2018	'Drei Gläser'
	Le Guide dell'Espresso 2018	"Die 100 besten Weine zum 'Jetzttrinken'"
	Vini Buoni d'Italia 2018	'GOLDEN STAR'