

valdellecorti



chianti classico DOCG 2015 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.

2015: Auch in diesem heißen und trockenen Jahr hat es der Sangiovese von Val delle Corti/Radda geschafft sein ganzes Potential zu entfalten. Im Bukett eröffnet er sich in all seinen Blumennoten mit Nuancen von Pfeilchen und Kirschen, mit einer wirklich bedeutenden Tiefe und einer beeindruckend klaren mineralen Ader. Im Gaumen ist er weich, tief, warm, groß und hat einen schön anhaltenden Abgang. Noch jung in der Falsche hat er eine sichere Zukunft vor sich.

“Das ist mehr als ein 'sehr gut' des Chianti Classicos im Feinheit und Detail-Examen: Eine wahre Herrlichkeit.” Armando Castagno

Rebsorte:	Sangiovese 100%	
Reben-Alter:	44 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:	November 2017	
Auszeichnungen:	Slow Wine 2019 Vini Buoni d'Italia 2019	'VINO SLOW' '4 STARS'