

valdellecorti



chianti classico DOCG 2016 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.

2016: Ein klimatisch wechselhaftes Jahr, auf einen dünnen Winter folgte später Frost im April und viel Regen im Juni. Dann kam ein intensiver und heißer Sommer mit gesegneten Regenfällen zur richtigen Zeit. Ungewöhnlich reguläre Ernte mit homogener Reife in allen Weinbergen. Im Wesentlichen ein ausgeglichener Jahrgang.

“Ein Meisterwerk. Schwierig und vielleicht nutzlos, andere Begriffe für Roberto Bianchis Riserva '16 zu suchen. Ein Wein, der nach Kellerstimmung duftet, im Gaumen ist er ein mehr als treuer Vertreter von Radda und dem Sangiovese des Chianti Classico im Allgemeinen. Abgang von sensationellem Geschmack und Länge.”

Antonio Boco - Gambero Rosso Magazine - Februar 2020

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%
Abfüllung:	Juli 2019

Auszeichnungen:	Gambero Rosso 2020	'DREI GLÄSER'
	Vini Buoni d'Italia 2020	'KRONE'
	Vini Buoni d'Italia 2020	'KRONE DES PUBLIKUMS'