

valdellecorti



chianti classico DOCG 2017 Riserva

Val delle Corti stellt nur in besonders guten Jahrgängen einen Riserva her, dafür werden die besten 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.

2017: Ein schwieriges Jahr, mit einem kalten, trockenen Winter, schädlichem Frost Ende April und einem extrem heißen, dürrer Sommer. Wieder einmal haben uns die Höhenlage und die Böden von Radda in Chianti gerettet. Die Ost/Nordost-Ausrichtung von Val delle Corti ermöglichte kühlende Nachttemperaturen, die für die Erhaltung der Vegetation der Pflanzen notwendig waren. Mitte September kam der Regen und verhalf so einem gefährdeten Jahrgang zu überraschender Qualität.

Eine anregende, saubere Nase, Johannisbeerblatt und Veilchen. Ein etwas wilder, fast mürrischer Eingang, in bester Tradition des Sangiovese von Radda. Er kommt jedoch langsam aber sicher ins Gleichgewicht und zeigt das charakteristische Profil von Val delle Corti: Berausende Frische, rote Früchte, frischer Thymian, Salz, sehr direkt und aufrecht. Ein Rassepferd, das mit der Zeit sehr groß werden wird

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese	
Reben-Alter:	45 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:	7 Monate	
Alkoholgehalt:	13,5 %	
Abfüllung:	Juli 2020	

Auszeichnungen:

Gambero Rosso	2022	'DREI GLÄSER'
Daniele Cernilli Dr. Wine	2022	'97/100 PUNKTE'