

valdellecorti



chianti classico DOCG 2013

Il Chianti Classico viene prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo. E' il nostro vino che meglio rappresenta lo specifico territorio raddese, riassume in sé le principali caratteristiche di un Chianti Classico: frutto al naso fresco ed armonioso, colore rosso rubino vivo, buona concentrazione, buona acidità ma soprattutto eleganza ed una straordinaria godibilità.

Il Sangiovese chiantigiano al suo meglio. Con gli anni in bottiglia si affina ulteriormente.

2013: Un'annata equilibrata, tra un inverno lungo e freddo ed un'estate calda ma mai troppo, ha prodotto un Chianti Classico saporito ed intenso, di fine trama aromatica. Spezie fresche, fiori di sambuco ed il tipico ricordo dell'acciuga fresca: un gioioso compendio di chiantigianità, anche nel colore rubino lucente.

uvaggio	sangiovese 95 % / canaiolo 5%
età media vigneti	17 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox, il 30% della massa rimane 4 mesi sulle bucce, temperatura controllata, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	24 mesi in botti di rovere di Slavonia lt. 2.000-3.000
affinamento in bottiglia	3 mesi
vol alcool	13 %
imbottigliato	settembre 2015

riconoscimenti	Vini Buoni d'Italia 2017	'Corona'
	Guida Slowine 2017	'Vino Slow'
	Gambero Rosso 2017	'Tre Bicchieri'