

valdellecorti



chianti classico DOCG 2014

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.

2014: Come spesso avviene a Radda, da un'annata complicata nascono vini dalla trama elegante e dal naso inebriante. Un anno di numerose piogge e temperature basse ci ha chiesto un lavoro meticoloso, straordinario. Gli ultimi giorni di sole intenso di settembre sono stati poi una vera benedizione. Una vendemmia difficile con ripetute selezioni dell'uva ma alla fine molto soddisfacente.

"Rubino tenue, trasparente, borgognone. Ribes, lamponi, liquirizia, sale, iodio e ferro al naso. Sottile, integro, lungo di carattere e personalità incredibile, si beve che è un piacere raro." Daniele Cernilli, Dr. Wine

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	giugno 2016	
riconoscimenti	Guida Slowine 2018	'Vino Slow'
	Vini Buoni d'Italia 2018	'4 STELLE'
	The Wine Advocate 2017	'89+'