

valdellecorti



chianti classico DOCG 2015

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.

2015: Un'annata forte, dal caldo cuore estivo, che dimostra di nuovo che il terroir di Radda riesce a metabolizzare il cambiamento climatico. Da un'annata come il 2015 - molto calda e seccata - è sortito un vino concentrato, profondo, ma rinfrescante e mai stancante.

Colore rosso rubino di grande luminosità e trasparenza. Al naso si apre con piacevoli note di ciliegia, arricchite con sentori di timo e menta. Al palato risulta sapido e giustamente tannico, lievemente speziato. Il sorso è fresco e scorrevole. Un vino aperto e slanciato, con forte impronta salina e lungo nel finale.

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	14 %
imbottigliato	luglio 2017