

chianti classico DOCG 2024 biologico



Il Chianti Classico è 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.

2024: Una vendemmia abbondante ma molto difficile: Dopo un'estate estremamente calda, a settembre non è più arrivato il sole salvifico, ma solo tantissima pioggia. L'uva ha faticato a maturare, i livelli di zucchero sono rimasti bassi e abbiamo dovuto fare numerosi passaggi di rigorosa selezione.

Il Chianti Classico Val delle Corti **2024** è il figlio legittimo di un millesimo produttivo con un esubero di pioggia sul finale della maturazione delle uve. Ciò nonostante è un vino dalla beva golosa e d invitante. Il naso è un'armonia tra frutti rossi, agrumi scuri e rimandi di ematica mineralità. In bocca è snello e slanciato, quasi verticale con alcool appena percettibile e tannini ancora in rilievo ma succosissimi che incorniciano una freschezza instancabile.

Finale non lunghissimo di maniacale pulizia vibrante di agrumi e umori di cantina.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese con piccola percentuale di canaiolo
età media vigneti	30 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox di fermentazione spontanea, il 40% della massa rimane da 1-4 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	12,5 %
imbottigliato	Maggio 2026