

# valdellecorti

---



## extra 14

'EXTRA': 'Fuori del previsto, dell'ordinario'. Nella continua, ossessiva ricerca dello spirito profondo del Sangiovese di Val delle Corti, in certe annate particolari, più significative, operiamo una piccola selezione di alcuni barili nei quali riposa la Riserva. Questo vino viene lasciato riposare un anno di più rispetto alla Riserva stessa (per un totale di 36 mesi). Si muove in una direzione tutta sua, affascinante, inconsueta e viene imbottigliato senza filtrazione. Nei prossimi anni, la selezione per l'Extra' verrà progressivamente eseguita sulla produzione del nuovo vigneto *cru* della Malpensata. L'obiettivo non è creare un vino per forza potente, muscoloso, opulento. Tutt'altro. E' il tentativo di portare in bottiglia la *quintessenza* del Sangiovese di queste vigne, alla massima sua espressione di eleganza, soavità e concentrazione.

**2014:** L'azzardo inizia da qui, da voler fare un esperimento molto ambizioso con un'annata così complicata. Ne nasce un vino etereo, delicato, dove l'annata fredda sviluppa una trama fitta ma leggiadra, profonda ed avvolgente. Da preservare e conservare oppure semplicemente da godere subito.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese
età media vigneti	40 anni
esposizione	est, nord est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in tonneaux aperti, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	36 mesi in barriques e tonneaux vecchi
affinamento in bottiglia	12 mesi
vol alcool	14%
imbottigliato	marzo 2018