

valdellecorti



chianti classico DOCG 2007 Riserva

A Val delle Corti la Riserva viene prodotta solo nelle grandi annate e con le migliori uve Sangiovese, selezionate dai vigneti più vecchi del podere. Le Riserve sono molto adatte all'invecchiamento, arrivando con gli anni ad esprimere la quint'essenza del Sangiovese chiantigiano: alta mineralità, freschezza di frutto e grande eleganza.

2007: Un'annata intensa di sole ci ha regalato una grande vendemmia. La Riserva 2007 ha tutte le caratteristiche del Sangiovese raddese delle annate generose: un corpo importante ma nel complesso austero, tannini asciutti e poco invadenti, un bel frutto rosso maturo, concentrato, sapido.

| | |
|--------------------------|--|
| uvaggio | sangiovese 100% |
| età media vigneti | 40 anni |
| esposizione | est |
| altitudine | 450 mlm |
| terreni | marnoso-calcareo con forte scheletro |
| fermentazione | 3 settimane in acciaio inox, oppure 2 settimane in tonneaux, follature, lieviti naturali |
| affinamento in legno | 24 mesi in barriques e tonneaux vecchi |
| affinamento in bottiglia | 6 mesi |
| vol alcool | 14 % |
| imbottigliato | ottobre 2010 |
| riconoscimenti | Vini Buoni d'Italia 2012 'Corona' Guida Slowine 2012 'Vino Slow' Le Guide dell'Espresso 2012 'L'Eccellenza' Agata & Comparini 2012 'I migliori vini d'Italia' |