

valdellecorti



chianti classico DOCG 2009 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.

2009: Un'annata molto generosa e calda ci ha regalato un vino sfaccettato, di delicata tessitura aromatica, con tenui rimandi minerali, diffusivo, molto ampio nell'arco gustativo, di rara eleganza nelle proporzioni; tannini dolcissimi, finale prolungato, puro, irradiante.

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	aprile 2013	
riconoscimenti	Le Guide dell'Espresso 2014 Gambero Rosso 2014	'LEccellenza' '2 Bicchieri'