

valdellecorti



chianti classico DOCG 2013 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.

2013: L'annata ci permette di portare fino alla bottiglia la selezione di Sangiovese in purezza delle vigne più antiche dell'azienda. Le caratteristiche del Classico si ritrovano potenziate: freschezza, sapidità e mineralità, che col tempo si armonizzeranno in un vino di rara eleganza e profondità, ma mai stancante.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese
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	13.5 %
imbottigliato	novembre 2015
riconoscimenti	Vini Buoni d'Italia 2017 'Corona' Le Guide dell'Espresso 2017 'I 100 vini da conservare' Daniele Cernilli Doctor Wine 2017 '97/100 Punti' Gambero Rosso 2017 'Due Bicchieri' The Wine Advocate '92+'