

# 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
<b>riconoscimenti</b>	<b>Vini Buoni d'Italia 2017</b> 'Corona' <b>Le Guide dell'Espresso 2017</b> 'I 100 vini da conservare' <b>Daniele Cernilli Doctor Wine 2017</b> '97/100 Punti' <b>Gambero Rosso 2017</b> 'Due Bicchieri' <b>The Wine Advocate</b> '92+'