

# valdellecorti



## chianti classico DOCG 2014 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.

**2014:** Il 2014, si sa, è stata un'annata complicata. Ossessiva attenzione in vigna e selezioni sanguinose erano le uniche armi a nostra disposizione per portare a casa qualcosa di soddisfacente. Di solito, in annate simili, non esce un Chianti Classico Riserva. Ma ci siamo lasciati di nuovo sorprendere dalla nostra vigna più anziana e, al rush finale, ci siamo ritrovati con 4.000 bottiglie di Riserva 2014 in cantina. Per noi il concetto di 'Riserva' non risiede per forza in maggiore intensità o titolo alcolico. A noi interessa l'eleganza, la finezza, la complessità. E le abbiamo ritrovate anche qui.

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	luglio 2016
<b>riconoscimenti</b>	<b>Gambero Rosso 2018</b> <b>'TRE BICCHIERI'</b> <b>Le Guide dell'Espresso 2018</b> <b>'I migliori 100 vini da bere subito'</b> <b>Vini Buoni d'Italia 2018</b> <b>'GOLDEN STAR'</b>