

valdellecorti



chianti classico DOCG 2015 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.

2015: Anche con quest'annata calda e siccitosa il Sangiovese di Val delle Corti/Radda è riuscito ad esprimere al meglio le sue potenzialità. Al naso si mostra in tutte le sue note floreali con richiami alla violetta e alla ciliegia, con una profondità davvero importante e una vena minerale che colpisce per la sua prorompentezza. In bocca è morbido, profondo, caldo, polposo e ha una bella persistenza. E' un vino ancora giovane che ha un lungo e sicuro futuro davanti a sé.

"È il 'trenta e lode' del Chianti Classico all'esame di 'finezza e dettaglio': una vera magnificenza." Armando Castagno

uvaggio	prevalentemente Sangiovese	
età media vigneti	40-45 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	14.5 %	
imbottigliato	novembre 2017	
riconoscimenti	Slow Wine 2019 Vini Buoni d'Italia 2019	'VINO SLOW' '4 STELLE'