

valdellecorti



chianti classico DOCG 2016 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.

2016: Annata altalenante dal punto di vista climatico – dalla siccità invernale si è passati alle gelate tardive in aprile ed alle grandi piogge di giugno. Poi un'estate intensa e calda con piogge benedette al momento giusto. Vendemmia insolitamente regolare con maturità omogenea in tutte le vigne. Il 2016 nasce già da grande vino, molto 'raddese'. Ha il perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza e tra un stravolgente frutto di ciliegia nera e fiori.

"Un capolavoro. Difficile e forse inutile usare altri termini per la Riserva '16 di Roberto Bianchi. Un vino che profuma di umori di cantina e in bocca è quanto di più fedele all'idea che abbiamo di Radda e del sangiovese del Chianti Classico in genere. Bocca di clamoroso sapore e lunghezza."
Antonio Boco - Gambero Rosso Magazine - Febbraio 2020

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%	
imbottigliato	luglio 2019	
riconoscimenti	Gambero Rosso 2020	'TRE BICCHIERI'
	Vini Buoni d'Italia 2020	'CORONA'
	Vini Buoni d'Italia 2020	'CORONA DEL PUBBLICO'