

valdellecorti



chianti classico DOCG 2017 Riserva

A Val delle Corti la Riserva viene prodotta solo nelle grandi annate e con le migliori uve prevalentemente 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.

2017: Annata difficile, inverno freddo e asciutto. Gelate dannose a fine aprile e un'estate torrida e siccitosa. Ci ha salvati, di nuovo, l'essere a Radda in Chianti e l'esposizione est/nord est di Val delle Corti, che ha consentito quel minimo di escursione termica giorno/notte essenziale per il mantenimento dell'attività vegetativa delle piante. A metà settembre è arrivata la pioggia risolvendo le sorti di un'annata che pareva compromessa e che invece, alla fine dei conti, ha dato dei risultati sorprendenti in termini di qualità.

Un naso tonificante, pulito, foglia di ribes e violetta. Un sorso all'ingresso irruente, quasi scorbutico, nella migliore tradizione del Sangiovese di Radda. Si ricomponde lentamente ma inesorabilmente, assumendo il riconoscibilissimo profilo di Val delle Corti : freschezza inebriante, frutta rossa, timo fresco, sale, una nota ematica e 'droiture', soprattutto. Cavallo di razza, crescerà col tempo.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese
età media vigneti	40-45 anni
esposizione	Est, nord est
altitudine	450 m
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro (Galestro, Alberese)
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	7 mesi
vol alcool	13.5%
imbottigliato	luglio 2020