

valdellecorti



chianti classico DOCG 2022 - bio

Der Val delle Corti-Chianti Classico ist unter unseren Weinen der beste Vertreter des spezifischen Terroir Raddas und der ‚klassischen‘ Charakterzüge eines Chianti Classicos im besten Sinne des Wortes: Frische, harmonische Frucht im Bouquet, tiefes Rubinrot, gute Konzentration und Säure. Vor allem Eleganz und hoher Trinkgenuß. Der Chianti-Sangiovese von seiner besten Seite. Gut lagerbar, interessanter Reife-Verlauf.

2022: Extreme Klimaverhältnisse: anhaltende Trockenheit und Hitze (von Dezember 2021-August 2022), mit wenigen Unterbrechungen. Mitte August Wetterumschwung mit Hagelstürmen und Wolkenbrüchen. Guter September. Ende September 8 Tage mit sintflutartigen Regenfällen. Einige Traubenverluste, sehr geringe Erträge (zu lange zu heiß). Weine beim Abstich überraschend frisch und fruchtig, sehr dunkel.

Der Chianti Classico 2022 hat eine beeindruckende olfaktorische Wirkung, als ob man die Nase in einen Korb mit frischen Früchten stecken würde. Die Trinkbarkeit ist schlank, befriedigend. Säure und Tannine sind ausgeglichen vertreten, angenehme Persistenz am Gaumen. Ein schon jetzt sehr genießbarer Wein, die Flaschenlagerung wird ihn weiter perfektionieren.

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese
Reben-Alter:	7-30 Jahre
Ausrichtung:	Ost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl, 30% der Masse bleibt 4 Monate auf den Schalen, manuelle Kelterung, kontrollierte Temperatur, natürliche Hefe
Reife-Lagerung:	24 Monate in slawonischen Eichenfässern 2.000 - 3.000 l
Flaschen-Lagerung:	3 Monate
Alkoholgehalt:	14%
Abfüllung:	September 2024

Auszeichnungen:

Gambero Rosso 2026

‘ZWEI GLÄSER’