

valdellecorti

chianti classico DOCG 2020 Riserva



Val delle Corti stellt nur in besonders guten Jahrgängen einen Riserva her, dafür werden die besten Trauben von den ältesten Reben des Gutes ausgelesen. Der Riserva eignet sich besonders für die Lagerung, mit den Jahren kommt das Wesen der Chianti-Sangiovese-Traube in ihm immer besser zum Ausdruck : Mineralisch, frische Frucht und große Eleganz.

2020: Ein 'Wechselbad'-Jahrgang aus klimatischer Sicht, mit einem wunderbaren Frühling, einem kalten Mai, einem ziemlich heißen Sommer und einem kühlen, regnerischen Ende September, was uns dazu zwang, die Trauben kurz vor der Ernte sorgfältig auszulesen. Schöne, gesunde Trauben mit dicken Schalen und wenig Saft.

Riserva 2020: Sein Profil ist elegant, maßvoll, süß in seiner Frucht, mit einem ausgezeichneten Alkoholgleichgewicht und einer sehr ausgewogenen Tanninextraktion. In der Nase blumiges Weiß und erdige Untertöne.

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese
Reben-Alter:	45 Jahre
Ausrichtung:	Ost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl oder 2 Wochen in offenen Tonneaux, manuelles Umpumpen, natürliche Hefe
Reife-Lagerung:	24 Monate in alten Barriques und Tonneaux
Flaschen-Lagerung:	7 Monate
Alkoholgehalt:	13 ,5%
Abfüllung:	Juli 2023

Auszeichnung: Slow Wine 2025 'Grande Vino' e 'Vino Slow'