



chianti classico DOCG 2018

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.

2018: Ein ungewöhnliches Jahr mit starken Regenfällen im Winter und im Frühjahr, Frost im April und einem warmen, aber regnerischen Sommer mit kühlen Nächten. Im Weinberg erforderten die anhaltende Feuchtigkeit und Hitze besondere Aufmerksamkeit, um die Trauben vor Krankheiten zu schützen. Viel Frucht und eine unerwartet lange Reifezeit. Während der Ernte wurden bei vielen Auslese-Durchgängen die besten Trauben "befreit", um länger und gut belüftet zu reifen. Eine lange, reiche und auch gute Ernte, mit einer sehr strengen Selektion.

Vertikal, tief und streng komplex.

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:	13%
Abfüllung:	Mai 2020

Auszeichnungen: Slow Wine 2022

'TOP WINE'