

# valdellecorti



## chianti classico DOCG 2019

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.

**2019:** Ein Winter mit wenig Regen und Frost. Der Frühling mit fröhlicheren Temperaturen trieb die Vegetation voran, die im Mai mit viel Regen und vereinzelt Kälteeinbrüchen zum Stillstand kam. Der Sommer war ziemlich gleichmäßig und heiß, und die Wasserreserven und die vereinzelt Niederschläge hielten die Reifung im Gleichgewicht. Reguläre Weinlese von Anfang bis Mitte Oktober.

Ein ungestüme und fröhlicher Wein. Der 2019er ist so dynamisch wie ein Hengstfohlen und so duftend wie ein Korb mit frischen Früchten. Breit in der Nase und im Mund, sehr genussvoll und eindeutig ‚Raddese‘ in der Seele.

|                    |                                                                                                                                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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:     | 13,5%                                                                                                                               |
| Abfüllung:         | März 2022                                                                                                                           |

**Auszeichnungen:**

Vini Buoni d'Italia 2023

'VIER STERNE'