

# valdellecorti



## chianti classico DOCG 2020 - 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.

**2020:** Nach einem heißen Sommer mit sehr wenig Wasser bereitete uns starker Regen zur Erntezeit große Sorgen. Eine schwierige Ernte mit vielen Auselese-Durchgängen. Mit Erfahrung und ein wenig Glück gelang es uns, die besten Trauben bis zum Ende reifen zu lassen. Schöne, gesunde Trauben mit dicken Schalen und wenig Saft.

Der Chianti Classico 2020 zeichnet sich durch große Eleganz aus. Lebendige rubinrote Farbe. Raffinierter Fächer aus roter Orange und Brombeere, Kardamom und einer zarten Note von Eukalyptus. Ein leckerer, fruchtiger Schluck von energischer Frische mit vorhandenem Tannin, der würzig wohlschmeckend ausklingt.

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:	Februar 2023

**Auszeichnungen:**

**Gambero Rosso 2024**

**'DREI GLÄSER'**