

valdellecorti



chianti classico DOCG 2021 - 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.

2021: Der Winter 2021 war ziemlich nass und nicht sehr kalt. Der März war ungewöhnlich warm, April und Mai kalt mit Frost und Hagelschlag und viel Regen. Ein heißer und trockener Sommer ging einem glorreichen September voraus. Schöne und reiche Trauben. Anfang Oktober regnete es, es folgte trockenes Wetter und eine wunderbare Ernte.

Die delikaten Aromen des Chianti Classico 2021 erinnern an frische Blumen und reife rote Beeren, mit einem Hauch von Geräuchertem, Feuerstein und Wurzeln. Im Mund ist der Wein knackig, würzig und lang und endet in einem luftigen Abgang.

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 2024

Auszeichnungen:

Gambero Rosso 2025

‘DREI GLÄSER’