

valdellecorti

chianti classico DOCG 2018 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.

2018: Ein ungewöhnliches Jahr mit starken Regenfällen im Winter und im Frühjahr, Frost im April und einem heißen, aber regnerischen Sommer mit kühlen Nächten. Im Weinberg war große Aufmerksamkeit gefragt, um die Trauben vor Krankheiten zu schützen. Während der Ernte wurden mit vielen Ausles-Durchgängen die besten Trauben "befreit", um länger und gut belüftet zu reifen. Eine lange, aber reiche und gute Ernte, mit einer sehr strengen Selektion.

Der Riserva 2018 ist das Kind eines "Chiantigiana"-Jahrgangs im besten Sinne des Wortes. Ein kalter Winter und ein schwankender Sommer haben einen Wein hervorgebracht, der auf der aromatischen Ebene eher faszinierend als explosiv ist, aber am Gaumen sehr prägnant und tief. Die klassischen Tannine des Val delle Corti sind seidig, aber nie platt, gezähmt, aber sehr präsent. Ein äußerst raffiniertes "Mittelgewicht", das auf den Zehen tanzt.

| | | |
|--------------------|--|----------------------|
| 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 % | |
| Abfüllung: | Dezember 2021 | |
| Auszeichnungen: | Slow Wine 2023 | 'VINO SLOW' |
| | Vini Buoni d'Italia 2023 | '4 STERNE' + 'KRONE' |
| | Daniele Cernilli Dr. Wine 2023 | '95/100 PUNTI' |