

valdellecorti

chianti classico DOCG 2019 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.

2019: Ein Winter mit wenig Regen und Frost. Der Frühling mit frühlingshaften 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.

Der Riserva 2019 ist sehr ausgewogen und breit im Mund mit Noten von reifen schwarzen Früchten und Kirschen. Nuancen von Gewürzen wie weißem Pfeffer und blondem Tabak, elegantes weiches Holz. Gut ausgedehntes weites Bouquets.

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:	13,5%
Abfüllung:	Juli 2022
Auszeichnungen:	Slow Wine 2024 'VINO SLOW'