

valdellecorti

chianti classico DOCG 2021 Riserva



Der Riserva di Val delle Corti wird ausschließlich aus den Trauben des ältesten Weinbergs des Anwesens hergestellt, der noch von Giorgio Bianchi 1974 angelegt wurde. Dies ist das Prinzip, das die Franzosen „Cru“ nennen: ein einziger Weinberg, immer derselbe, mit Eigenschaften von besonderem Wert und Gleichgewicht. 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.

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 Ausgabe 2021 zeigt nach 30 Monaten langsamer Reifung in kleinen Fässern, alle charakteristischen Merkmale des Jahrgangs: eine überbordende Fruchtigkeit in der Nase, ein intensiver und komplexer Körper, ein würziger und erfrischender Abgang, der den relevanten Alkoholgehalt zurückhaltend einbindet. Er ist noch sehr jung und die Flaschenreifung wird ihn unvergesslich machen.

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:	14 ,5%
Abfüllung:	Juli 2024