

valdellecorti



chianti classico DOCG 2018

Il Chianti Classico è il nostro vino che meglio rappresenta lo specifico territorio raddese, riassume in sé le principali caratteristiche di un Chianti Classico: frutto al naso fresco ed armonioso, colore rosso rubino vivo, buona concentrazione, buona acidità ma soprattutto eleganza ed una straordinaria godibilità.

Il Sangiovese chiantigiano al suo meglio. Con gli anni in bottiglia si affina ulteriormente.

2018: Un anno insolito, piogge abbondanti in inverno e in primavera, gelate in aprile e un'estate calda ma piovosa con notti fresche. Nel settore vitivinicolo l'umidità e il calore prolungati hanno richiesto un'attenzione particolare per proteggere le uve dalle malattie. Tanto frutto e un periodo di maturazione inaspettatamente lungo. In vendemmia molti passaggi di selezioni abbiamo 'liberati' i migliori acini per farli maturare più a lungo, ben ventilati. Un raccolto lungo ma ricco e anche buono, con una severissima selezione.

Verticale, profonda ed austeramente complessa.

| | |
|--------------------------|---|
| uvaggio | prevalentemente Sangiovese |
| età media vigneti | 7-30 anni |
| esposizione | est |
| altitudine | 450 mlm |
| terreni | marnoso-calcareo con forte scheletro |
| fermentazione | 3 settimane in acciaio inox, il 30% della massa rimane 4 mesi sulle bucce, temperatura controllata, follature, lieviti naturali |
| affinamento in legno | 24 mesi in botti di rovere di Slavonia lt. 2.000-3.000 |
| affinamento in bottiglia | 3 mesi |
| vol alcool | 13% |
| imbottigliato | Maggio 2020 |

riconoscimenti

Slow Wine 2022

'TOP WINE'