

valdellecorti



chianti classico DOCG 2020 biologico

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.

2020: Dopo un'estate calda e con pochissima acqua, le piogge sono arrivate copiose e abbondanti nel periodo del raccolto, causandoci molte preoccupazioni.

Una vendemmia difficile con molti passaggi di selezione. Con l'esperienza e un po' di fortuna siamo riusciti a far maturare le uve migliori fino alla fine. Uva bella e sana con bucce spesse e meno succo.

Un vino di grande eleganza. Rubino vivace. Ventaglio raffinato di arancia rossa e mora di rovo, cardamomo e nota sfumata d'eucalipto. Sfodera un'energica freschezza che completa col tannino presente un gustoso sorso fruttato che si esaurisce in un richiamo sapido.

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 di fermentazione spontanea, 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	13,5%
imbottigliato	febbraio 2023

riconoscimenti

Gambero Rosso 2024

'TRE BICCHIERI'