

valdellecorti

chianti classico DOCG 2021 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.

2021: L'inverno 2021 è stato abbastanza umido e non molto freddo. Marzo è stato insolitamente caldo, aprile e maggio freddi con gelate e grandinate e molta pioggia. Un'estate calda e secca ha preceduto un settembre glorioso. Uve belle e ricche. La pioggia è arrivata all'inizio di ottobre, seguita da un tempo asciutto e da un raccolto meraviglioso : una splendida vendemmia.

Il Chianti Classico 2021 ha profumi delicati che ricordano i fiori freschi e i piccoli frutti rossi maturi, con cenni affumicati e tocchi di pietra focaia e radici. In bocca, il vino è ficcante, sapo-rito e lungo, terminando in un finale arioso.

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	marzo 2024
riconoscimenti	Gambero Rosso 2025 'TRE BICCHIERI'