

valdellecorti

chianti classico DOCG 2022 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.

2022: Andamento climatico estremo. Siccità estrema e caldo prolungato da dicembre 2021 ad agosto 2022, con poche e non sostanziali interruzioni. Metà agosto rottura del tempo, con grandinate e nubifragi. Buon settembre. Fine settembre 8 giorni di pioggia torrenziale (300 mm. di precipitazioni su una media di 750 mm. annui totali). Qualche perdita di uva, rese molto basse (troppo caldo troppo a lungo). Vini alla svinatura sorprendentemente freschi e fruttati, molto scuri.

Il Chianti Classico 2022 ha un impatto olfattivo impressionante, come se si infilasse il naso in un cesto di frutta fresca. La bevibilità è snella, appagante. Acidità e tannini sono ben distribuiti nel corpo di un vino che mostra una piacevole persistenza al palato. È già molto piacevole, ma qualche mese in bottiglia lo perfezionerà.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese con piccola percentuale di cannaiole
età media vigneti	25-30 anni
esposizione	est
altitudine	450 m
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox di fermentazione spontanea, il 40% della massa rimane da 1-4 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	14,0 %
imbottigliato	settembre 2024