

valdellecorti



chianti classico DOCG 2018 Riserva

A Val delle Corti la Riserva viene prodotta solo nelle grandi annate e con le migliori uve prevalentemente Sangiovese, selezionate dai vigneti più vecchi del podere. Le Riserve sono molto adatte all'invecchiamento, arrivando con gli anni ad esprimere la quint'essenza del Sangiovese chiantigiano: alta mineralità, freschezza di frutto e grande eleganza.

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.

La Riserva 2018 è figlia di un'annata "chiantigiana" nel migliore significato del termine. Un inverno freddo ed una stagione estiva altalenante hanno prodotto un vino più intrigante che esplosivo sul piano aromatico, ma molto scattante al palato e profondo. I classici tannini di Val delle Corti, setosi ma mai piatti, addomesticati ma ben presenti. Un 'peso medio' estremamente raffinato, che danza sulle punte e che appropiterà della bottiglia per integrarsi e completarsi.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese
età media vigneti	45-50 anni
esposizione	Est, nord est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro (Galestro, Alberese)
fermentazione	3 settimane in acciaio inox di fermentazione spontanea, oppure 2 settimane in tonneaux, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	30 mesi in barriques e tonneaux vecchi,
affinamento in bottiglia	6 mesi
vol alcool	13%
imbottigliato	dicembre 2021

riconoscimenti	Slow Wine 2023	'VINO SLOW'
	Vini Buoni d'Italia 2023	'4 STELLE' e 'CORONA'
	Daniele Cernilli Dr. Wine 2023	'95/100 PUNTI'