

# valdellecorti



## chianti classico DOCG 2021 Riserva

La Riserva di Val delle Corti è prodotta esclusivamente con uve provenienti dal vigneto più vecchio dell'azienda, piantato da Giorgio Bianchi nel 1974. È il principio che i francesi chiamano "cru": un unico vigneto, sempre lo stesso, con caratteristiche di particolare pregio ed equilibrio. La Riserva è particolarmente adatta all'invecchiamento, e negli anni vi si esprime sempre più l'essenza del Chianti Sangiovese: mineralità, frutta fresca e grande eleganza.

**2021:** L'inverno del 2021 è stato abbastanza umido e poco freddo. Marzo è stato insolitamente caldo, aprile e maggio freddi con gelo e grandine e molta pioggia. Un'estate calda e secca ha preceduto un settembre splendido. Uva bella e ricca. All'inizio di ottobre è piovuto, seguito da tempo asciutto e da una vendemmia meravigliosa.

Dopo 30 mesi di lenta maturazione in piccole botti, l'edizione 2021 mostra tutti i tratti caratteristici dell'annata: un fruttato esuberante al naso, un corpo intenso e complesso, un finale sapido e rinfrescante che mitiga la rilevante gradazione alcolica. È ancora molto giovane e l'affinamento in bottiglia lo renderà indimenticabile.

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	14,5%
imbottigliato	luglio 2024