

## chianti classico DOCG 2019 Riserva



Val delle Corti stellt nur in besonders guten Jahrgängen einen Riserva her, dafür werden die besten Trauben von den ältesten Reben des Gutes ausgelesen. Der Riserva eignet sich besonders für die Lagerung, mit den Jahren kommt das Wesen der Chianti-Sangiovese-Traube in ihm immer besser zum Ausdruck : Mineralisch, frische Frucht und große Eleganz.

2019: Ein Winter mit wenig Regen und Frost. Der Frühling mit frühsommerlichen Temperaturen trieb die Vegetation voran, die im Mai mit viel Regen und vereinzelten Kälteeinbrüchen zum Stillstand kam. Der Sommer war ziemlich gleichmäßig und heiß, und die Wasserreserven und die vereinzelte Niederschläge hielten die Reifung im Gleichgewicht. Reguläre Weinlese von Anfang bis Mitte Oktober.

Der Riserva 2019 ist sehr ausgewogen und breit im Mund mit Noten von reifen schwarzen Früchten und Kirschen. Nuancen von Gewürzen wie weißem Pfeffer und blondem Tabak, elegantes weiches Holz. Gut ausgedehntes weites Bouquets.

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese	
Reben-Alter:	45 Jahre	
Ausrichtung:	Ost	
Höhenlage:	450 m.ü.M.	
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil	
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl oder 2 Wochen in offenen Tonneaux, manuelles Umpumpen, natürliche Hefe	
Reife-Lagerung:	24 Monate in alten Barriques und Tonneaux	
Flaschen-Lagerung:	7 Monate	
Alkoholgehalt:	13 ,5%	
Abfüllung:	Juli 2022	
Auszeichnungen:	Slow Wine 2024 Doctor Wine 2024 Vinibuoni d'Italia 2024 Publikumspreis Vinibuoni 2024 THE NEW YORK TIMES 2024 'The most memorable Wines of 2024	'VINO SLOW' '96/100 PUNKTE' 'KRONE' 'KRONE'