



chianti classico DOCG 2022 Riserva

Der Riserva di Val delle Corti wird ausschließlich aus den Trauben des ältesten Weinbergs des Anwesens hergestellt, der noch von Giorgio Bianchi 1974 angelegt wurde. Dies ist das Prinzip, das die Franzosen „Cru“ nennen: ein einziger Weinberg, immer derselbe, mit Eigenschaften von besonderem Wert und Gleichgewicht. 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.

2022: Extreme Wetterbedingungen. Extreme Trockenheit und anhaltende Hitze von Dezember 2021 bis August 2022, mit wenigen Unterbrechungen. Mitte August Wetterumschwung mit Hagel und Gewittern. Guter September. Ende September 8 Tage mit sintflutartigen Regenfällen (300 mm Niederschlag bei einem Jahresdurchschnitt von 750 mm). Einige Traubenverluste, sehr geringe Erträge (zu lange zu hohe Temperaturen). Überraschend frische und fruchtige Weine beim Abziehen.

Der **Riserva 2022** präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten von Pflaumenkonfitüre, kleinen reifen roten Beeren, Myrte und süßen Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig und salzig, dank seiner unermüdlichen Säure sehr schmackhaft.

Der Abgang ist warm mit schlanken Tanninen und mineralischen Anklängen.

Ein Wein, der schon heute genussvoll ist, aber auch die Herausforderung der Zeit im Keller annimmt.

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:	14 %
Abfüllung:	Juli 2025