

chianti classico DOCG 2019 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.

2019: Una primavera molto estiva porta avanti la vegetazione che viene poi fermata da piogge e gelo in maggio. Segue un'estate equilibrata con punte di caldo ma anche qualche pioggia che tiene la maturazione in equilibrio. Una bella vendemmia regolare da inizio fino a metà ottobre che ci ha permesso di fare diversi giri di selezione. L'uva migliore destinata alla Riserva è rimasta ben areata sulle viti fino a metà ottobre.

Molto equilibrato e ampio in bocca con sentori di frutta nera matura e 'cileggia luminosa al cubo'. Sfumature di spezie come pepe bianco e tabacco biondo, legno morbido elegante. Bouquettes ben ampliato.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese	
età media vigneti	45-50 anni	
esposizione	Est, nord est	
altitudine	450 mslm	
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	13,5%	
imbottigliato	luglio 2022	
riconoscimenti	 Slow Wine 2024 Doctor Wine 2024 Vinibuoni D'Italia 2024 Pubblico Vinibuoni 2024 I Vini più memorabili del 2024	 'VINO SLOW' '96/100 PUNTI' 'CORONA' 'CORONA' 'The New York Times'