



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 'ciliegia luminosa al cubo'. Sfumature di spezie come pepe bianco e tabacco biondo, legno morbido elegante. Bouquet ben ampliato.

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 tonneau, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	30 mesi in barriques e tonneau vecchi,
affinamento in bottiglia	6 mesi
vol alcool	13,5%
imbottigliato	luglio 2022

riconoscimenti	Slow Wine 2024	'VINO SLOW'
	Doctor Wine 2024	'96/100 PUNTI'
	Vinibuoni D'Italia 2024	'CORONA'
	Pubblico Vinibuoni 2024	'CORONA'
	I Vini più memorabili del 2024	'The New York Times'