



chianti classico DOCG 2022 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.

2022: Andamento climatico estremo. Siccità estrema e caldo prolungato da dicembre 2021 ad agosto 2022, con poche interruzioni. Metà agosto rottura del tempo, con grandinate e nubifragi. Buon settembre. Fine settembre 8 giorni di pioggia torrenziale (300 mm. di precipitazioni su una media di 750 mm. annui totali). Qualche perdita di uva, rese molto basse (troppo caldo troppo a lungo). Vini alla svinatura sorprendentemente freschi e fruttati.

La **Riserva 2022** si veste di in luminoso rosso rubino. Al naso si articola su prugna in confettura, piccoli frutti rossi maturi, mirto e spezie dolci. L'assaggio è ampio e salino, goloso per l'instancabile vena acida.

Fin di bocca caldo con tannino affusolato e rimandi minerali.

Un vino già godibile oggi, sa accettare la sfida del tempo che passa in cantina.

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 %
imbottigliato	luglio 2025