



Siena: Gambero Rosso: Tre bicchieri al Chianti Classico di Val delle Corti

Presentazione del prestigioso palmares di riconoscimenti in occasione dei 40 anni dell'azienda vitivinicola di Radda del Chianti

Radda del Chianti, 27 settembre 2014: "Festeggiare i primi 40 anni di vita con l'assegnazione di importanti riconoscimenti ai nostri amati vini è una grande soddisfazione, e premia allo stesso tempo il lavoro di una famiglia, certamente allargata ai nostri dipendenti e agli amici sempre vicini, che lavora con professionalità e passione".

Con questa dichiarazione il proprietario di Val delle Corti, Roberto Bianchi, ha voluto aprire la festa dei 40 anni di vita dell'azienda Val delle Corti, comunicando ai fortunati invitati l'elenco motivato dei numerosi titoli assegnati quest'anno ai suoi prestigiosi vini.

Questi i riconoscimenti:

CHIANTI CLASSICO DOCG 2011

TRE BICCHIERI' – GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2015

(terzo anno consecutivo)

CHIANTI CLASSICO DOCG 2011 RISERVA

CORONA' – VINI BUONI D'ITALIA 2015

ECCELLENZA' – L'ESPRESSO VINI D'ITALIA 2015

VINO SLOW' – SLOWINE 2015

96/100' – GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2015/DANIELE CERNILLI

CHIOCCIOLA' per tutta l'azienda – SLOWINE 2015 (quarto anno consecutivo)

L'AZIENDA

Val delle Corti è una piccola ma dinamica realtà familiare. Sei ettari di vigneto specializzato e circa 400 olivi. Il tutto viene coltivato in regime biologico certificato ed in parte biodinamico. Dai vigneti, di età compresa tra i 4 ed 40 anni, vengono prodotti 4 vini per 30.000 bottiglie l'anno : un sorprendente Rosato, un vino rosso toscano da tavola ("Lo Straniero"), un Chianti Classico annata ed una Riserva. Completa il quadro produttivo un fienile in pietra ristrutturato ed adibito ad unità abitativa indipendente per l'agriturismo.

I terreni di Val delle Corti sono marnoso-calcarei, con forte scheletro, e molto minerali. Tipici terreni di Radda, con un'altezza media di 450 mslm. Tutte le vigne sono esposte ad est pieno: una spina nel fianco fino alle fine degli anni '90, una benedizione nelle ultime annate di cambiamento climatico, in quanto assolate in abbondanza ma presto in ombra alla sera. Dalla vigna più vecchia -un 'cru' di solo Sangiovese - nelle annate migliori vengono le uve per la Riserva. Il Chianti Classico è invece una cuvée da vigne di età varia, dove trova posto anche quel 5% di Canaiolo gelosamente mantenuto. Dal Sangiovese più fresco viene il Rosato,

Siena: Gambero Rosso: Tre bicchieri al Chianti Classico di Val delle Corti

Scritto da info@valdellecorti.it

Domenica 28 Settembre 2014 10:12 - Ultimo aggiornamento Domenica 28 Settembre 2014 10:25

mentre da una piccola e sassosissima vigna detta 'Il Campino' viene quel po' di Merlot (35%) imbottigliato insieme al Sangiovese (65%). per 'Lo Straniero'

Per informazioni:

Lis e Roberto

www.valdellecorti.it

Az. Agr. PODERE VAL DELLE CORTI

53017 RADDA in CHIANTI (SI)

Tel. 0577 – 738 215

info@valdellecorti.it