



chianti classico DOCG 2017

Der Val delle Corti-Chianti Classico ist unter unseren Weinen der beste Vertreter des spezifischen Terroir Raddas und der ‚klassischen‘ Charakterzüge eines Chianti Classicos im besten Sinne des Wortes: Frische, harmonische Frucht im Bouquet, tiefes Rubinrot, gute Konzentration und Säure. Vor allem Eleganz und hoher Trinkgenuß. Der Chianti-Sangiovese von seiner besten Seite. Gut lagerbar, interessanter Reife-Verlauf.

2017: Ein extrem heißes, trockenes und problematisches Jahr. Dennoch gelingt es Radda mit seinen hochgelegenen Weinbergen und seinen kühlen Böden, dem Wein Trinkbarkeit, frische Frucht und eine angenehme Säure zu verleihen.

„Hut ab vor den Weinen von Roberto Bianchi und seiner Familie. Es gibt keinen Jahrgang, der die Silhouette und den Stil des Hauses nicht bewahrt, der inzwischen konsolidiert ist und zunehmend geschätzt wird. Intensiver und solider Wein, ohne Anmut und Tiefe zu verlieren.“

Gambero Rosso

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese	
Reben-Alter:	20 Jahre	
Ausrichtung:	Ost	
Höhenlage:	450 m.ü.M.	
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil	
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl, 30% der Masse bleibt 4 Monate auf den Schalen, manuelle Kelterung, kontrollierte Temperatur, natürliche Hefe	
Reife-Lagerung:	24 Monate in slawonischen Eichenfässern 2.000 - 3.000 l	
Flaschen-Lagerung:	3 Monate	
Alkoholgehalt:	13,5%	
Abfüllung:	Dezember 2019	
Auszeichnungen:	Gambero Rosso 2021	'DREI GLÄSER'
	Vini Buoni d'Italia 2021	'4 STERNE'
	Slow Wine 2021	'TOP WINE'
	Dr. Wine 2021	'95/100 PUNKTE'