

# valdellecorti



## chianti classico DOCG 2017

Il Chianti Classico è il nostro vino che meglio rappresenta lo specifico territorio raddese, riassume in sé le principali caratteristiche di un Chianti Classico: frutto al naso fresco ed armonioso, colore rosso rubino vivo, buona concentrazione, buona acidità ma soprattutto eleganza ed una straordinaria godibilità.

Il Sangiovese chiantigiano al suo meglio. Con gli anni in bottiglia si affina ulteriormente.

**2017:** Annata estremamente calda e siccitosa, problematica. Ciò nonostante Radda, con l'altitudine dei suoi vigneti e la nota freschezza dei suoli, riesce a regalare bevibilità, frutta fresca e piacevole acidità.

*"Giù il cappello di fronte ai vini di Roberto Bianchi e family. Non c'è annata che scalfisca la silhouette e lo stile della casa, ormai consolidato e sempre più apprezzato. Vino intenso e solido, senza perdere grazia e profondità."*  
Gambero Rosso

|                          |   |
|--------------------------|---|
| uvaggio                  | prevalentemente Sangiovese  |
| età media vigneti        | 20 anni   |
| esposizione              | est   |
| altitudine               | 450 mlm   |
| terreni                  | marnoso-calcareo con forte scheletro  |
| fermentazione            | 3 settimane in acciaio inox, il 30% della massa rimane 4 mesi sulle bucce, temperatura controllata, follature, lieviti naturali |
| affinamento in legno     | 24 mesi in botti di rovere di Slavonia lt. 2.000-3.000  |
| affinamento in bottiglia | 3 mesi  |
| vol alcool               | 13,5 %  |
| imbottigliato            | dicembre 2019   |
| <b>riconoscimenti</b>    | <b>Gambero Rosso 2021</b> 'TRE BICCHIERI'   |
|                          | <b>Vini Buoni d'Italia 2021</b> '4 STELLE'  |
|                          | <b>Slow Wine 2021</b> 'TOP WINE'  |
|                          | <b>Dr. Wine 2021</b> '95/100 PUNTI'   |