

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chianti Classico Riserva DOCG Val delle Corti



I denne Riserva-udgave finder man en mageløs og kompleks Sangiovese-frugt, som udvikles smukt, når vinen iltes i glasset.

En elegantier uden lige.

adriatvinimport.dk



Den lille familiedrevne ejendom Val delle Corti blev grundlagt i 1974, da Giorgio Bianchi og hustruen Eli flyttede til Radda in Chianti, som er den mindste af de oprindelige 3 kommuner i Chianti Classico-zonen, der i 1911 fik lov til at tilføje *in Chianti* til kommunenavnet, og den udgør med Castellina og Gaiole områdets historisk anerkendte kerne. Radda ligger centralt og østligt placeret i Classico-området og er kendt for at give nogle af zonens mest slanke og raffinerede vine. Giorgio og Eli genopbyggede den forladte vingård og tilplantede markerne og opførte den lille *cantina*. Da Giorgio døde alt for tidligt i 1999 overtog sønnen Roberto Bianchi og hustruen Lis vinbruget, der ligger ca. 1,5 km syd for byen Radda, og førte det frem til den nuværende høje standard. Ejendommen blev økologisk certificeret i 2014 og drives delvist biodynamisk. Familien ejer 5 ha vinmarker og leaser yderligere 2 ha og de ligger forholdsvist højt, ca. 420-490 moh, og er øst-, nordøstvendte og udgør derfor kølige dyrkningssteder, med morgensol og eftermiddagsskygge, og de er derfor relativt sikrede mod klimaforandringerne og de stigende temperaturer. Planterne står i veldrænet mergel, dvs kalkholdig lerjord, der indeholder en del stenmateriale og har et højt indhold af mineraler. Familien dyrker overvejende Sangiovese, men er begejstrede for en lille sektion med gamle Canaiolo-planter. Planternes alder varierer fra 5-50 år, og giver familien 6 vine, hvoraf vi har udvalgt 3. Den charmerende Lo Straniero indeholder også en andel Merlot, men familiens Chianti Classico laves af 95% Sangiovese og 5% Canaiolo, og de ældste Sangiovese-planter yder druerne til Chianti Classico Riserva, som også indeholder ca. 5% af den værdsatte Canaiolo. De to Chiantier er exceptionelle og er emblematiske udtryk for Radda, lyse, finessefulde og saftige og dog med en underliggende kraft, formet af *genius loci*, som det hed hos romerne, *stedets ånd*, og af Roberto Bianchis usædvanlige talent.

Chianti Classico Riserva fremstilles fortrinsvis med druer fra en enkelt cru med vinbrugets ældste Sangiovese-planter, og der er tale om gamle, ædle kloner, der blev sat af faderen omkring 1974. Udtrykket er langt mere raffineret end man forventer, og vinen udvikles smukt under iltens virkninger: Det er en yndefuld Chianti med en mageløst subtil Sangiovese-karakter.

LOKALITET

Radda in Chianti, i provinsen Siena, Toscana.

TYPE

Rødvin

DRUER

95% Sangiovese, 5% Canaiolo, og planterne var i gennemsnit ca. 45 år gamle i 2018.

DYRKNINGSFORM

Økologisk certificeret i 2014, delvis biodynamisk dyrkning.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles på temperaturstyrede ståltanke med den naturlige gær fra skindene og med 3 ugers maceration, men en del af vinen macereres endnu længere, og endelig er der dele af mosten, der gæres i 2 uger på åbne brugte tonneaux. Vinen lagres i 24 måneder på brugte tonneaux og barriques, og der anvendes aldrig nyt træ.

OPLEVELSEN

Forvent en Chianti med transparens og detaljering og en udsøgt, næsten feminin fremtræden.

ASSOCIATIONER

- Violer, skovbær, kirsebær
- Trøfler, lakrids, læder, tobak

SERVERING

- Pappardelle med ragu
- Pernice al tartufo
- Bistecca alla Fiorentina
- Ovnstegt ribbensteg af Cinta Senese-gris
- Quaglie alla cacciatora

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Velsmagende ung, men fremragende 5 – 15+ år fra høsten.

www.valdellecorti.it