

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chianti Classico DOCG Val delle Corti



En yndefuld og raffineret Chianti der spiller på forunderlige noter af viol, trøffel og lyse skovbær.

Noget af det lyseste udtryk man kan finde i Chianti.

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.

Det er en yndefuld og velduftende Chianti med en lys farve og noter af violer, skovbær, kirsebær, trøfler og læder og i munden har vinen en forunderlig, næsten silket, næsten pinoteret fremtræden. Lys, raffineret, transparent og ædel og med et unikt udtryk og skøn drikbarhed. Smukt udfoldet og ganske besnærende.

LOKALITET

Radda in Chianti, i provinsen Siena, Toscana.

TYPE

Rødvin

DRUER

95% Sangiovese, 5% Canaiolo, og planterne var i gennemsnit ca. 20 år gamle i 2018.

DYRKNINGSFORM

Økologisk certificeret i 2014, delvis biodynamisk dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles på temperaturstyrede ståltanke med den naturlige gær fra skindene og med 3 ugers maceration. 30% af vinen får dog lov af macerere 4 måneder på de faste bestanddele. Vinen lagres i 24 måneder på 20-30 hl botti di rovere.

OPLEVELSEN

Det er en Chianti, der viser området og Sangiovese fra den mest finesseprægede side, med floralitet, detaljering og luftighed, en saftig, energifyldt frugt og en præcis, silket struktur.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Pappardelle al ragu di cinghiale
- Tagliatelle al ragu di Chianina
- Risotto med svampe
- Perlehøne med trøfler

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Velsmagende ung, men fremragende 5 - 10+ år fra høsten.

www.valdellecorti.it