



CHIANTI CLASSICO REVIEWS 2017

JAMES SUCKLING

92 pts

A beautiful Chianti Classico that shows a fine balance between toasty cloves and spices and fresh violets, strawberries and rose petals. Full-bodied but refined with an elegantly woven texture of lithe tannins and a medium-chewy finish. Drink from 2021.

≥

WINE ENTHUSIAST

92 pts

Aromas of blue flower and black-skinned fruit form the nose along with a whiff of tobacco. Smooth and juicy, the rounded palate doles out succulent Marasca cherry, blackberry and star anise while polished tannins provide lithe support. Drink through 2023

≥

GAMBERO ROSSO

TRE BICCHIERI

Guida I Vini d'Italia 2020 – Possiede un'energia gustativa da primato il Chianti Classico '17, dal sorso teso e sapido, accoppia un bagaglio aromatico di assoluta freschezza e definizione.

≥

WINE ADVOCATE

88+ pts

Showing some of the black fruit and softness of this hot and dry vintage, the 2017 Chianti Classico by Riecine still maintains its classic lines. There are moments of fleshy fruit, with blackberry preserves and cherry confit, with simple spice and savory tobacco at the back. There is a blast of sweet fruit on the close

≥

FALSTAFF

90 pts

Leuchtendes, sattes Rubin. In der Nase nach frischen Kirschen, Walderdbeeren, feine Würze. Am Gaumen saftig, zeigt herzhaften Körper mit feinem Fruchtschmelz, leichtes Salz, im Finale etwas weitmaschig.

≥

DECANTER

91 pts

Owned by Lana Frank since 2011, Riecine is a collection of eight high-altitude, organically farmed vineyards. Yields are always kept low – around 30-35 quintali per hectare. The difference in 2017 is that the estate didn't need to green harvest to achieve these. Perfumed floral and moss notes join pure red forest berries. The palate allies appropriate density of fruit with a lightness of texture. Winemaker Alessandro Campatelli has also managed to achieve finessed tannins and succulent acidity. Drinking Window 2019 – 2024.

≥

FORBES

Speciale Vinitaly

Petali di viola e piccolo sottobosco al naso, un tocco di ginepro. In bocca le sensazioni sono molto simili, fiori e sferzate di melograno.

≥

I MIGLIORI 100 VINI E VIGNAIOLI D'ITALIA

97 pts

Un monumento del Chianti Classico, a Gaiole in Chianti, in uno dei migliori vigneti per la produzione del Sangiovese. Processi naturali e di prossimità sia in vigna sia in cantina, poi 18 mesi in barrique. All'assaggio colpisce l'equilibrio, da monaco zen in meditazione. Petali di viola e sottobosco al naso, un tocco di ginepro. In bocca è molto definito, molto nitido, molto elegante.

LUCIANO PIGNATARO

Chianti Classico Collection 2019: dieci etichette da non perdere

Raffinato e complesso l'olfatto è un ricco insieme di viole e giaggioli, frutto rosso agrume, note piccanti ed erbe aromatiche, palato di piacevolissima pienezza data dal frutto e dall'acidità, chiusura data da texture tannica fine.

≥

AVVINANDO – TGCOM24

Subito note di lacca, sensazione di calore, alcol evidente. Poi dopo poco il vino prende un'impronta. al naso come in bocca, da chianti classico dove si avvertono note di ematico, ciliegia, erbe secche. La bocca è più carica di polpa ma anche di sentori di legno, comunque ben dosato.

≥

DISSAPORE

Chianti Classico Collection 2019

Riecine è il produttore, ma anche una località del comune di Gaiole in Chianti. Siamo quindi nella parte orientale della denominazione. Le vigne raggiungono qui un'altitudine tra i 450 e i 500 metri slm, un fattore che conferisce grande eleganza ai vini. Color rosso rubino cristallino. Raffinati profumi di viola, ciliegia e pepe nero, tannini di ottima fattura, alcool non invadente e buona sapidità che insieme alla speziatura caratterizza il finale. 100% Sangiovese. Matura per 14 mesi in contenitori ovoidali di cemento non vetrificato, tonneaux esauste e botti grandi di rovere Grenier.

≥

THE WINE TRAINING

Raffinato e complesso l'olfatto è un ricco insieme di viole e giaggioli, frutto rosso agrume, note piccanti ed erbe aromatiche, palato di piacevolissima pienezza data dal frutto e dall'acidità, chiusura data da texture tannica fine.

≥

IL GOLOSARIO

Chianti Classico Collection 2019

E poi un 100% sangiovese il Chianti classico di Riecine, che non deve tradire per il colore rubino più scarico degli altri. Dietro c'è una gran bella stoffa, che ci ha portato ad assaggiare un Chianti d'antan e d'annata. Bravi.”

≥

GIORNALE CIBOVINO.COM

Chianti Classico Collection 2019, i migliori 20 assaggi della nuova annata 2017

Riecine: olfatto e sorso pieni ed inebrianti, viola e iris, frutta rossa, spezie dolci, fresco ed elegante, che bel vino!

≥

INTRAVINO

92 pts

Suntuoso naso di arancio rosso e pepe, rosa canina, bocca piacevolissima mix di intensità e freschezza.

≥



CEO and Wine Maker

Alessandro Campatelli

alessandro@riecine.it

Sales Manager

Elisa Gramaccioni

elisa@riecine.it

Office Manager

Monica Mezzadri

info@riecine.it

**Hospitality Manager
Wine Tasting and Marketing**

Iacopo Casadio

tasting@riecine.it