



# **CHIANTI CLASSICO REVIEWS 2018**

## **GAMBERO ROSSO WINE TRAVEL FOOD**

### **Wine of the Month**

The winery's profile is that of a classic Chianti Classico producer, a solid expression of the craftsmanship that characterizes the appellation. In addition to representing a sociological paradigm, Riecine has also managed to establish itself as one of the best enological expressions of the Gaiole in Chianti subzone, where quality and a sense of a territory are decidedly at home. Lana Frank has owned this estate since 2011. She has been busy revising its overall structure and has directed it back along a path more fitting with its reputation as a leader in Chianti Classico. The winery uses only organic viticulture followed by aging in concrete vats and small and medium wood barrels. The producer's style, especially in recent times, has become so clear and distinctive as to serve as a model. The Chianti Classico '18 is such a striking and beautiful wine. It delivers a very special fresh and sapid profile. The 2018 features fragrant fruit that crosses subtly smoky hints, spices and slightly earthy hints. In the mouth it's so vibrant: balanced, juicy and very refreshing. The finish is redolent of flowers and small forrest fruits. It's such a food-friendly wine. It could easily pair so many recipes, but we warmly suggest you to go for a bruschetta (rather rustic bread) with a slow cooked meat ragù, a round of black pepper and some intense Tuscan extra-virgin olive oil on the top.

≥

## **FALSTAFF**

### **Trophy Chianti Classico 2020 – 92 pts**

≥

## **CORRIERE DELLA SERA**

### **I Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2021**

Un Sangiovese puro e vibrante, intenso e speziato, quello di Riecine, anche nella versione 2018. Antinterventismo in vigna, in cantina avvedutissimo: un passaggio in barrique mai eccessivo, naso di liquerizia, poi sottobosco, mora e lampone. In bocca è vellutato, generoso, di enorme, e sorprendente persistenza. **97+ points.**

≥

**JAMES SUCKLING**

**92 pts**

A pretty red with ripe cherries, orange peel and hints of berries and flowers. Medium to full body, juicy tannins and a flavorful finish. Drink now.

≥

**WINESCRITIC**

**94 pts**

Vivo e disteso al naso offre note gentili di fiori rossi, fiori bianchi e fiori di arancio. Sottile la presenza delle ciliegie disidratate in sottofondo. Corpo medio-pieno, tannini leggermente rustici al momento ed un finale luminoso e fragrante. Tanta qualità nel frutto con energia e vivacità.

Meglio dal 2021.

≥

**ANTONIO BOCO**

**Gambero Rosso**

Vino magnifico per grazia e piacevolezza, gioioso nel frutto e fine nella trama del sorso

**WINESURF**

**90 pts**

La rotonda finezza dei tannini di questo Chianti Classico, la loro elegante pienezza che si sposa ad una freschezza trattenuta ma reale, rendono ogni sorso di questo vino una vera soddisfazione. Se poi ci mettiamo anche le intense note fruttate, ben amalgamate al legno, il quadro è completo.

≥

**DANIELE CERNILLI DOCTORWINE**

**95 pts**

≥

## **ERGENTILI**

Non ricordo di essere mai stato deluso dal Chianti Classico di Riecine (e non credo di avere perso la memoria), tuttavia la prova dell'annata 2018 è andata anche oltre le mie aspettative. Un segnale deciso, per la verità, lo avevo già ricevuto in occasione delle anteprime toscane dello scorso febbraio ma, anche se solo a distanza di pochi mesi da quell'assaggio, la conferma è stata così perentoria da suscitarmi comunque un sentimento di ragionevole ammirazione. Equilibrio magnifico, finezza e carattere, bevibilità non disgiunta da un tocco di complessità sono solo gli aspetti più evidenti di questa eccellente bottiglia. Se avete un debole per i "Gallo Nero" e per il sangiovese non fatevelo scappare. Se, al contrario, non amate particolarmente il genere ma non siete ostaggio di pregiudizi, iniziate con questo Riecine 2018: non è mai troppo tardi.

≥

## **WINE SPECTATOR**

**88 pts**

Plum and earth notes are the main flavor themes in this well-balanced red, which is a bit chunky, with a solid structure and a salty finish. Drink now through 2028. 2,500 cases made, 600 cases imported. — *BS*

≥

## **DECANTER**

**89 pts**

With various vineyards scattered throughout Gaiole-in-Chianti, Riecine concentrates solely on Sangiovese for its Chianti Classico. The annata is a blend of sites all between 450 to 500 metres above sea level. This takes some time in the glass to focus. As it opens up, it reveals fresh mint, tarragon and green tea. This palate is bright and candid with Sangiovese's finely powdered tannins lightly dusting youthful red berries. Drinking Window 2020 – 2024 .

≥

## **GARDINI NOTES**

**99 pts**

Organic aims followed both in vineyard and in winery. Manual grape harvest, then, eighteen months in barrique. When tasted, the nose displays firmness with aromas of violet petals and alcohol-infused cherries, a touch of juniper. Sharpness in the mouth: juicy, very clear and extremely elegant.

≥

## **GAMBERO ROSSO**

### **Chianti Classico Collection 2020**

Cambiano le annate, non il risultato. Il corso più recente di Riecine ci convince sempre più e il nuovo Chianti Classico '18 lo conferma. Vino magnifico per grazia e piacevolezza, gioioso nel frutto e fine nella trama del sorso.

≥

## **L'ACQUABUONA**

Grande grip e grande tensione. Un mare di sottotraccia e una salinità implacabile, presente, incisiva. Davvero un vino di razza.

≥

## **WINENEWS**

Dai profumi affilati e fragranti e dalla progressione gustativa reattiva e dinamica.

≥

## **THE ITALIAN WINE JOURNAL**

Nel bicchiere un vino dal frutto puro e luminoso che al sorso scorre sapido e succoso per una beva travolgente. Sottile ma non efebico, dinamico e dalla fresca vivezza, di rara eleganza, è un'interpretazione autentica ed impressiva del territorio di Gaiole in Chianti.

≥

## **ACCADEMIA DEGLI ALTERATI**

Ha classe e spessore insieme: il profumo è un magnifico intreccio di frutta acidula (pesca, agrume rosso, bacche), fiori, minerali e spezie appena accennate. In bocca deflagrano la forza e la qualità della materia, in un crescendo mozzafiato. Vino straordinario, capace di parlare contemporaneamente il più stretto vernacolo chiantigiano e la lingua universale della qualità.

Praticamente serve un esorcista. Un must.

≥

## **ERGENTILI**

Assai ben riuscito, molto godibile, equilibrato, fragrante, dinamico nello sviluppo, lungo e intenso nel finale, molto, molto buono.

≥

## **INTRAVINO**

**93 pts**

Arioso balsamico e aromatico più ciliegie e arancio, grande coinvolgimento e sensazioni di dolcezza grintosa.

≥

## **WINE ATTITUDE**

**92 pts**

Spicca di fragranza al naso, classico intramontabile. In bocca si articola con dinamismo e resta con piacevolezza. Allunga

≥

## **SLOWINE**

Frutto rosso netto, fiori, terra, discreto e sfumata; bocca snella e succosa, saporito il tannino e croccante il frutto, finale pulito e lungo.

≥

## **LUCIANO PIGNATARO**

Profumo reattivo raffinato viscerale, agrume rosso maturo, corbezzolo, lamponi fragoline di bosco, pietra, ferro, mentolo, resina...ma non ho mai capito come fosse il palato perché l'ho bevuto non solo al primo, ma anche al secondo assaggio. Travolgente meglio dire così per non fare brutte figure. (fotonico).

≥

## **LEONARDO ROMANELLI**

Il lieto palato, teso, con tannino saporito che non guasta. Ma quanto sei bella Gaiole.

≥



**CEO and Wine Maker**

*Alessandro Campatelli*

[alessandro@riecine.it](mailto:alessandro@riecine.it)

**Sales Manager**

*Elisa Gramaccioni*

[elisa@riecine.it](mailto:elisa@riecine.it)

**Office Manager**

*Monica Mezzadri*

[info@riecine.it](mailto:info@riecine.it)

**Hospitality Manager  
Wine Tasting and Marketing**

*Iacopo Casadio*

[tasting@riecine.it](mailto:tasting@riecine.it)