



CHIANTI CLASSICO REVIEWS 2020

JAMES SUCKLING

92 pts

Aromas of sweet cherries, cranberries and flowers follow through to a medium body with bright acidity and a clean, fresh finish. Crisp and bright at the end. Plenty of attractive energy. Drink

now.

≥

DECANTER

91 pts

With vineyards between 400 and 600 metres above sea level in the commune of Gaiole, Riecine's 2020 wears its high-altitude origins on its sleeve. Veraison started very late here, then ripening occurred quickly – within a couple of weeks. What this may lack in body, it makes up for in liveliness and expression. Scents of mint blossom, fresh thyme and tarragon greet the nose. The palate is streamlined and elegant, with red currant and plum, barely-there tannins and punchy integrated acidity. It's also refreshingly moderate in alcohol, clocking in at barely 13%.

≥

VINOUS – ANTONIO GALLONI

92 pts

≥

FALSTAFF

92 pts

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase zunächst würzig, dann etwas nach Siegellack, nicht ganz klar, etwas Preiselbeere und Hagebutte. Am Gaumen mit kühler Frucht und schönem Saft, knackig und mit feiner vegetaler Würze, leichtfüßig, hoher Trinkfluss, dazu gute Länge.

≥

TONY WOOD

92 pts

Medium ruby red in colour. Red cherry, liquorice, toasted oaky element, dark purple florals and menthol. Cool expansive entry. Core fruit leads a juicy balanced expression. Tapers slightly on the back end but does not interfere with the overall persistent close.

≥

INTRAVINO

AG 92 – SD 90

Mela rossa, lamponi in confettura, mandarino tardivo, zenzero e pepe rosa, sorso splendido e accattivante con riserva tannica bellissima.

≥

GOLOSARIO

Applausi anche per il Chianti Classico Riecine 2020 di Riecine che ha naso invitante con profumi molto puliti di violetta e in bocca è morbido con il giusto equilibrio tra tannino e acidità, molto fresco.

≥

ROSSORUBINO.IT

★ ★ ★

Naso floreale: viola mammola, marasca e note speziate. Palato scorrevole, frutto ben definito, acidità e tannini bilanciati. Chiude con richiami alla mora selvatica.

≥

LUCA GARDINI – GARDINI NOTES

98 pts

The usual stylistic approach of Riecine, in a faceted vintage. Nose with notes of carob, touches of black mulberry and laurel. To the palate tension and crunchiness, savory tannins, return of small black fruits, officinal sensations, with citrus nuances.

≥

WINE SPECTATOR

91 pts

Juicy, showing cherry and raspberry fruit, with hints of licorice, earth and mint. Balanced, firming up on the refreshing finish. Drink now through 2027. 3,750 cases made, 500 cases imported.

≥

WINENEWS

C'erano gli etruschi prima, i monaci poi, a testimoniare lungo i secoli una tradizione vitivinicola vocata, lì dove sorge Riecine, a Gaiole in Chianti. Fondata negli anni '70 da John Dunkley, l'azienda ha fatto voto di fedeltà al territorio e alla sua uva d'elezione e Svetlana Frank, che l'ha accolta nel 2011, l'ha portata a livelli di qualità ancora più alti, preservando il più possibile l'ambiente e le sue cicliche metamorfosi. L'annata 2020 del Chianti Classico è un tripudio di fiori: lavanda, rosmarino, camelia, mughetto, glicine, cui si aggiungono la vivacità del lampone e delle fragoline di bosco. In bocca è gustoso, sapido e balsamico, lievemente ammandorlato e dai tannini risolti ma gentili.

≥

WINES CRITIC - RAFFAELE VECCHIONE

93 pts

Melograno, passion fruit e ciliegie poco mature sono i sentori principali di questo vino. In sottofondo, incenso, maggiorana arsa ed elicriso. All'assaggio, corpo medio-pieno, tannini rotondi ed un finale di piacevole persistenza. Meglio dal 2023.

≥

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.

≥



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