



# CHIANTI CLASSICO REVIEWS 2022

## INTRAVINO

**93 pts**

Energia e dinamicità, freschezza e stile, amarene e macchia, eucalipto, sorso animato da una verve umami e sapida che incanta.

≥

## DOCTOR WINE – Daniele Cernilli

**92 pts**

L'ultima annata di Chianti Classico presentata in anteprima alla Chianti Classico Collection non era un'annata facile, ma è stata interpretata molto bene da diversi produttori, offrendoci vini equilibrati e di grande piacevolezza.

“Nei miei magnifici 8 alla CC Collection 2024”

≥

## VINO PER PASSIONE

Naso di bella espressione fruttata e floreale che dà piacevolezza. Ha buon equilibrio ed amalgama, in cui floreale e spezie sono delicate e mai eccessive a coprire il frutto. Bocca spinta in scioltezza, con ciliegia e arancia rossa, tannino mai eccessivo bensì sapido e ampio.

≥

## LAVINIUM

Naso con una ricca espressione fruttata, che si intensifica con la parte floreale e con guizzi agrumati; bocca complessa, viva, di classe monumentale, con un tannino preciso e una freschezza perfetta; finale molto lineare dove il frutto ritorna fresco e invitante, rinfrescato da onde balsamiche. Come sempre il Chianti Classico di quest'azienda di Gaiole mi conquista totalmente.

≥

## **GENIUS LOCI**

Olfatto intenso, note floreali e di frutto integro. Profilo snello e vitale, sotteso di una materia profonda e ben ordita. Freschezza di beva ed energia di carattere.

≥

## **L'ACQUA BUONA**

Olfatto profondo e fine su note floreali e di frutto del bosco fresco. Conferma in una bocca succosa e ancora giovanile.

≥



**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)