

DEGUSTAZIONE

Radda: territorio di eccellenze

By [Paolo Valente](#)Posted on 5 giugno 2018 - Questo articolo è stato letto **1.6K** volte.

Ventitré vignaioli di Radda in Chianti, uno degli storici comuni della DOCG Chianti Classico, si sono uniti per organizzare una manifestazione di promozione delle loro eccellenze: **“Radda nel bicchiere”**. Lo scopo è quello di far conoscere i vini di un territorio differente rispetto al resto del Chianti Classico.

Questi produttori non sono ancora organizzati in un’associazione ufficiale perché, come ha tenuto a precisare Angela Fronti della cantina Istine che, con Roberto Bianchi di Valle

delle Corti e Martino Manetti di Monteverdine, ha aperto i lavori dell'edizione 2018, non hanno ancora trovato tempo per fondarla.

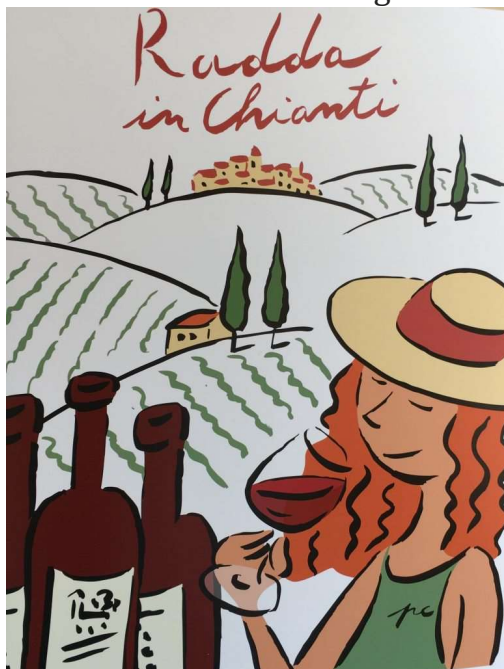


Si tratta soltanto un gruppo di persone, di un gruppo di amici che inizialmente si è riunito per assaggiare i vini e far “bisboccia” e che poi ha iniziato a pensare ad un progetto comune di promozione dei vini e del territorio, non solo andando a presentarli in giro per il mondo ma soprattutto facendo venire le persone a Radda per far loro apprezzare la qualità e le peculiarità della zona.

Degustazione di vini ma anche momento di studio. Sono stati infatti presentati i primi risultati di una ricerca che la dott.ssa Valentina Canuti dell'università di Firenze sta effettuando in collaborazione con l'Università di Davis sulle differenze tra il Sangiovese italiano e quello californiano.

Durante la prima fase della ricerca, sono stati analizzati 50 campioni di Sangiovese, provenienti da Italia e California dell'annata 2016 appena dopo la fermentazione alcolica e malolattica e si sono confrontati gli aspetti chimici.

Sono state riscontrate, per alcuni parametri, significative differenze riconducibili ai diversi territori, mentre altri indicatori hanno mostrato similitudini determinate dai caratteri varietali del vitigno.



In particolare, alcuni campioni provenienti dal territorio di Radda, che proprio grazie alle sue caratteristiche climatiche e geologiche produce vini con spiccate note di sapidità e di grande eleganza e finezza, hanno mostrato caratteristiche leggermente diverse anche rispetto agli altri campioni italiani.

La ricerca, sviluppata, in questo primo anno solo raffrontando parametri chimici manca dell'importante analisi delle caratteristiche organolettiche che verranno integrate nel prossimo studio che verrà effettuato su vini dell'annata 2017.

Durante la successiva degustazione, i vini di Radda hanno riconfermato, anche rispetto ad alcuni campioni californiani, quelle caratteristiche di sapidità ed eleganza evidenziate dallo studio.

Ecco i vini che ci hanno maggiormente colpito (in ordine casuale):



MONTEVERTINE

Le Pergole Torte 2015 – Sangiovese 100% da vigna vecchia.

Fermentazione in cemento e maturazione di un anno in botte e un anno in barrique. Una delle massime espressioni del Sangiovese. Vino ancora giovane che unisce i piacevoli sentori di frutta scura a quelli delle spezie anche dolci. In bocca morbidezza e struttura sono supportate da lunga freschezza e da piacevole tannino.



VAL DELLE CORTI

Chianti Classico Riserva DOCG 2015 – Sangiovese 100% da vigne di circa 45 anni. Fermentazione in acciaio e maturazione per 24 mesi in barrique e tonneau vecchi. Un vino intenso dalle delicate ed eleganti note di frutta arrotondate dal passaggio in legno. Un tannino potente ma elegante per un finale ricco, lungo e piacevole.



POGGERINO

Bugialla Chianti Classico Riserva DOCG 2015 – Sangiovese 100% da vigne di circa 40 anni.

Fermentazione in cemento grezzo, maturazione per 18 mesi in botti di rovere da 20/25 ettolitri. Un vino giocato sulla fragranza della frutta matura unita alle note caratteristiche dell'evoluzione in legno, equilibrato con una presenza tannica elegantemente importante che conclude in bocca con una piacevole sapidità.



COLLE BERETO

Colle Bereto Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2014 – Sangiovese 100% da singolo vigneto.

Fermentazione in tini di legno e maturazione in botti grandi per 36 mesi. La perfetta maturazione dell'uva traspare dai gradevoli ricordi di frutta fresca e fiori. Di buon corpo con un perfetto bilanciamento tra morbide pienezze e invitanti freschezze e sapidità.



ISTINE

Levigne Chianti Classico Riserva DOCG 2014 – Sangiovese 100%.

Assemblaggio dei tre cru aziendali, maturazione per 18 mesi in legno grande. Intrigante al naso con bei riconoscimenti di frutti maturi e spezie. Croccante in bocca con un ottimo connubio tra acidità e tannicità che sorreggono la lunga beva in una bellissima chiusura.



FATTORIA DI MONTE MAGGIO

Chianti Classico Riserva di Montemaggio DOCG 2010 – Sangiovese 95%, Merlot 5%.

Fermentazione in legno e maturazione per 28-36 mesi in botti da 32 ettolitri. Stupisce lo spirito giovanile di questo vino, equilibrato e finissimo. Succoso e fresco al naso con riconoscimenti di aromi terziari. In bocca risulta pieno, vellutato e persistente.



ERTA DI RADDA

Due & Due 2015 – Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia.

Tradizionale uvaggio con il 10% circa di uve a bacca bianca. Vinifica con il metodo del Governo alla Toscana. Giocato sulle note di freschezza e bevibilità, presenta una bocca al tempo stesso ricca e croccante, gustosa. Il vivace frutto contraddistingue la nota fresca.



BARLETTAIO

Barlettaio Sangiovese 2012 – Sangiovese 100%.

Matura per 8 mesi in botti di rovere.

Su una base di frutta rossa e fiori, sottili spezie si dipanano al naso. In bocca è gustoso e pieno. La sapidità riporta alla memoria iodio e macchia mediterranea. Grande potenziale di invecchiamento.

RELATED ITEMS: [RADDA NEL BICCHIERE](#), [RADDA](#), [SANGIOVESE](#), [CHIANTI CLASSICO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/radda-territorio-eccellenze/>