

Chianti Classico 2022, i nostri migliori assaggi

25 Feb 2024 | In evidenza, La Dolce Vita, Sapori



(di *Alessandra Piubello*) Per la presentazione dell'annata e l'articolo sulla Chianti Collection leggi [qui](#)

Riecine Chianti Classico Docg 2022

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.

Tutto iniziò con un ettaro e mezzo di vigna che John e Palmira Dunkley decisero di recuperare e curare nel 1971, fino ad arrivare agli attuali 16 ettari a Lamole, attualmente di proprietà di Lana Frank. L'azienda è

certificata in biologico e utilizza anche preparati biodinamici. I vigneti sono posizionati fra i 450 e i 600 metri, in diversi appezzamenti, su terreni calcareo-argillosi.



**Fattoria San Giusto a Rentennano *Chianti Classico*
Docg 2022**

Profuma di frutti rossi maturi, carruba e di erbe aromatiche: un invito a tuffarci il naso. Ben definito, al sorso la trama è molto equilibrata tra materia consistente e freschezza di beva. Saporito, ben articolato nello sviluppo, riesce ad ottenere quella leggerezza senza peso che chiama nuovamente all'assaggio.

Storica azienda del Chianti Classico, è di proprietà della famiglia Martini di Cigala dagli inizi del Novecento. I terreni sono prevalentemente tufacei, con forte presenza di sabbia, limo e zone calcaree con fossili, ma

anche a medio impasto con maggiore presenza di argilla. L'azienda è condotta in regime biologico, con la consulenza agronomica di Ruggero Mazzilli ed enologica di Attilio Pagli.

Istine Chianti Classico Docg 2022

Profilo olfattivo fine e delicato, con note floreali e cenni di menta. Bocca viva e ritmica con una progressiva e avvincente modulazione di sapori. La purezza qui è cristallina, il passo leggiadro, il tannino soffuso. La fisicità del sorso si sublima: è danza, è levità.

Con la vendemmia 2009, Angela Fronti inizia a produrre il suo Chianti Classico nelle vigne di proprietà, distese su venticinque ettari tra Radda e Gaiole in Chianti. I tre principali vigneti, Cavarchione, Casanova e, appunto Istine, dislocati ad un'altitudine fra i 400 e i 500 metri di quota, hanno caratteristiche diverse, ma sono accumulati dalla cospicua presenza di scheletro (alberese e galestro). L'azienda, che produce circa 95.000 bottiglie, è certificata in biologico.

Monteraponi Chianti Classico Docg 2022

Naso sinfonico e poliedrico, dai frutti di bosco maturi alla viola. I tannini, solidi e delicati, avvolgono il frutto rendendolo ancora più saporito. Succoso, goloso, vibrante di un dinamismo propulsivo che inebria le papille, estasiandole. Pura tentazione liquida.

Poco più di dodici gli ettari di proprietà della famiglia Braganti, acquistati negli anni Settanta. Michele interviene a fine anni Novanta e da allora (prima bottiglia nel 2003) porta Monteraponi ai vertici qualitativi della denominazione. I vigneti, ad un'altitudine fra i 420 e i 600 metri, sono distribuiti ad anfiteatro, strappati al bosco che circonda la suggestiva

zona, su terreni di matrice marnoso-calcareo con pendenza fino al 25%.

Castello di Monsanto Chianti Classico Docg 2022

Alle narici si offre con generosità: note floreali, ciliegia, amarena e ancora ancora. Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza, poggiando sulla ricchezza del frutto. Inesauribile beva avvincente.

Dei 72 ettari impiantati a vigneto, tra i 260 e 310 metri s.l.m., 56 sono a Sangiovese, il vitigno in cui l'azienda (acquistata negli anni '60 da Aldo Bianchi) ha profondamente creduto fin dall'inizio. I cloni di Sangiovese presenti nei vigneti provengono da selezioni massali delle viti trovate nella vigna Il Poggio, "la madre" di tutte le vigne di Monsanto. Le terre di Monsanto si dividono in due tipologie: il versante nord è costituito da galestri, mentre quello sud da galestri intervallati a tufi.

L'Erta di Radda Chianti Classico Docg 2022

Ventaglio olfattivo austero all'inizio, poi pervasivo, con richiami alle erbe aromatiche, alla china, ad un tratto leggermente terroso. Vino d'altura, colpisce per il suo carattere identitario, per l'affondo sapido e tonificante, per la bocca costantemente reattiva, che si espande snella e appagante fino alla fine.

L'azienda biologica condotta dall'enologo e proprietario Diego Finocchi, si estende su circa 5 ettari. Finocchi esprime coerentemente attraverso i suoi vini l'areale di Radda. Le vigne, circondate dai boschi e perlopiù esposte a nord, sono in forte pendenza e allignano principalmente su galestro e alberese.

Castello di Ama Chianti Classico Docg 2022 Ama

Raffinato nel suo fraseggio aromatico tra frutti rossi,

cenni speziati e floreali. Beva ad alto potenziale assuefacente, succulenta e spigliata, in esemplare equilibrio tra morbidezza e tensione.

L'enologo e direttore tecnico Marco Pallanti segue con passione da oltre quarant'anni quest'azienda di proprietà delle famiglie Carini, Sebasti e Tradico. Il parco vitato è di 80 ettari, disposto tra i 420 e 520 metri di altitudine, con differenti esposizioni. I terreni, ricchi di scheletro, sono marnosi e calcarei.

Tenuta di Bibbiano Chianti Classico Docg 2022
Bibbiano

Esordio timido, poi si apre su note fruttate e un tocco fumé. Espressione originale e tipica di un sangiovese dai tannini compatti, dinamico nella sua articolazione, che si distende con regolarità fino alla lunga chiusura.

La proprietà di Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi, quinta generazione, si estende su 30 ettari tra i 270 ed i 300 metri di altitudine. Il grande Giulio Gambelli, certamente il più vero interprete del Sangiovese, ha collaborato per oltre sessanta vendemmie con la famiglia, lasciando in eredità la sua impronta leggendaria.

Fèlsina Chianti Classico Docg 2022 Berardenga

Pennellate di petali di rosa, frutti rossi ed erbe aromatiche definiscono la tela olfattiva. Luminoso, pulsa di una naturale forza originaria, di un dinamismo di sostanza integra. Ricco di vitale polpa, mostra anche un lato austero, da sangiovese di razza.

Acquistata nel 1966 da Domenico Poggiali, l'azienda è condotta da Giovanni Poggiali, coadiuvato dall'enologo Franco Bernabei. La proprietà, condotta in regime

biologico certificato, su estende su 72 ettari di terreno molto eterogeneo, da calcareo-pietroso ad argilloso.