

Giorgio Bianchi nel 1974 si trasferì con la famiglia da Milano a Radda, realizzando il sogno della sua vita: vivere in campagna ed imparare a fare il vino. La sua fu una scelta coraggiosa, allora il Chianti era meraviglioso e selvaggio, ma economicamente molto indietro e non esistevano né viticoltura né turismo di qualità - salvo poche eccezioni.

Roberto Bianchi oggi guida con passione, competenza e sensibilità agronomica la sua azienda facendo della **Cantina Val Delle Corti** una delle più importanti di Toscana.

Chianti Classico

NUMERO BOTTIGLIE

30000BT/anno

ETTARI VITATI

7ha

TIPO DI PRODUZIONE

Biologica

ZONE DI COMPETENZA

Campania, Puglia, Molise

Chianti Classico Docg Riserva 2017

Biologico • 0,75l • 14,5° • Vino Rosso



- 🍇 100% Sangiovese
- 🍷 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Guyot
- 🕒 24 mesi Barrique
- 🍷 Cacciagione, Costatona di manzo, Brasato di manzo
- 🍷 Un Sangiovese in Frac.

Chianti Classico Docg 2018

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso



- 🍇 95% Sangiovese + 5% Canaiolo
- 🍷 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Sabbia, Calcare
- 🍷 Cordone speronato
- 🕒 3 settimane Acciaio + 24 mesi Botte Grande
- 🍷 Formaggi, Melanzane alla parmigiana, Primi di carne
- 🍷 La firma di Radda.

Lo Straniero Vino Rosso 2019

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso



- 🍇 65% Sangiovese + 35% Merlot
- 🍷 Indigeni • 50mg
- 🏠 Calcare
- 🍷 Cordone speronato
- 🕒 18 Mesi Acciaio
- 🍷 Carne, Formaggi, Spaghettoni al pomodoro
- 🍷 Uno Straniero che parla Toscano!

Rosè Scuro Vdt 2020

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Rosato



- 🍇 100% Sangiovese
- 🍷 Indigeni • 30 mg/l
- 🏠 Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 12 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- 🍷 Rosticceria, Carpaccio, Rigatoni all'amatriciana
- 🍷 Un Rosato con la verve di un rosso!