



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



On y Danse Vino Rosso







Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

-  50% Cabernet Sauvignon + 30% Merlot + 20% Sangiovese
-  Indigeni • 85 mg/l
-  Calcare
-  Cordone speronato
-  24 mesi Tonneaux
-  Zuppa toscana, Hamburger
-  Il taglio bordolese "alla chiantigiana".



Chianti Classico Docg Riserva







Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

-  100% Sangiovese
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  24 mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
-  Cacciagione, Costatona di manzo, Brasato di manzo



Chianti Classico Docg Riserva Magnum








Biologico • 1,5l • 14.5° • Vino Rosso

-  100% Sangiovese
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  24 mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
-  Cacciagione, Costatona di manzo, Brasato di manzo



Chianti Classico Docg

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.



Chianti Classico Docg

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



Chianti Classico Docg Magnum

Biologico • 1,5l • 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



Lo Straniero Vino Rosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 65% Sangiovese + 35% Merlot
- Indigeni • 50mg
- Calcare
- Cordone speronato
- 18 Mesi Acciaio
- Carne, Formaggi, Spaghettoni al pomodoro



Rosè Scuro Vdt

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
- Fuori dagli Schemi.



Rosè Scuro Vdt

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