

## Chianti Classico 2014, Riecine

### GLUCK – La bottiglia della sera

dove: a casa

con: carne cruda battuta al coltello

Arriva finalmente il venerdì sera, dopo una settimana pesante. La voglia di uscire latita, ma non quella di concedersi una coccola con un paio di amici.

Approfitto della consegna della carne cruda battuta al coltello in arrivo dal Piemonte e imbandisco una cenetta veloce. Stappiamo il vino, lo versiamo nei bicchieri, una annusatina... e subito capiamo di avere a che fare con un cavallo di razza, che non sa però di brett ma di ciliegia.

Lentamente si sprigiona un Sangiovese da manuale: non è un vitigno per cui mi strappo i capelli, ma quando è buono ha qualcosa a che fare con il sublime.

Con il primo sorso scatta l'amore. Perché questo Chianti Classico, con i suoi 12,5 gradi, è un capolavoro di bevibilità e in abbinamento alla carne cruda è un vero sballo. Riesce a essere avvolgente e leggiadro, succoso e dirompente.

E ci sarebbe potuta essere un'altra decina di aggettivi, ma purtroppo la bottiglia è finita prima.



Prezzo in enoteca 18 euro