



CHIANTI CLASSICO

2018

Produzione totale: hl. 275.000

Andamento stagionale – L'annata 2018 nel territorio del Chianti Classico ha avuto un andamento climatico discontinuo con mutevoli situazioni meteorologiche che si sono alternate durante tutto il periodo che interessa il ciclo vegetativo del vigneto.

Al contrario dell'annata precedente, durante la quale per tutta la primavera e l'estate abbiamo avuto un lunghissimo periodo di siccità e temperature molto elevate, nel 2018 la caratteristica principale è stata proprio la mancanza di continuità della stagione asciutta e soleggiata.

Dopo un inverno tutto sommato abbastanza freddo, specialmente nell'ultimo periodo, durante il quale si sono registrate delle nevicate e delle giornate con temperature molto rigide, anche di alcuni gradi sotto lo zero, si è registrata una primavera all'insegna della variabilità.

E' stato un continuo susseguirsi di giornate soleggiate alternate a periodi più o meno brevi di piogge, frequentemente anche intense. Tale situazione si è protratta per tutta la primavera e per buona parte dell'estate.

L'elevato e costante tasso di umidità unito al fatto che in certi periodi le piogge si sono manifestate quotidianamente hanno creato molto lavoro nella gestione fitosanitaria del vigneto.

Anche durante i mesi estivi la situazione non si è troppo regolarizzata perché fino ai primi giorni di settembre si sono verificati alcuni temporali che hanno provocato un innalzamento del tasso di umidità mantenendo le temperature su valori abbastanza freschi rispetto alle medie stagionali del nostro territorio, con un conseguente allungamento del processo di maturazione delle uve.

Per gli agronomi non è stato semplice mantenere in equilibrio le piante che hanno continuato a vegetare fino ad agosto inoltrato.

Fortunatamente la situazione si è regolarizzata nel mese di settembre: con una vera e propria inversione di tendenza, si sono susseguite giornate soleggiate, calde, ma con una buona escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito il completamento del processo di maturazione delle uve e un tranquillo svolgimento delle operazioni di raccolta.

La vendemmia delle uve di Sangiovese è iniziata, a seconda delle diverse zone, verso il 20 di settembre e si è conclusa nella seconda decade di ottobre.

I risultati quantitativi sono stati superiori al 2017 ma ancora di poco inferiori rispetto alla media delle ultime annate. I motivi sono da ricondursi soprattutto allo stress che ancora molti vigneti hanno manifestato in conseguenza della carenza idrica e delle gelate primaverili dell'anno precedente.

Dal punto di vista qualitativo l'annata per coloro che sono riusciti a vendemmiare abbastanza tardi è stata senza dubbio molto buona. I vini che ormai quasi ovunque hanno completato la fermentazione malolattica risultano molto interessanti. Nella maggior parte dei casi sono prodotti equilibrati, con una buona forza acida abbinata a tannini molto dolci e ben maturi, di ottima struttura ed altrettanta sapidità.

I vini atti a divenire Chianti Classico 2018 sono in generale prodotti con una giusta concentrazione, con un buon profilo aromatico, freschi, molto piacevoli che sicuramente saranno molto apprezzati in diverse fette di mercato. Una buona parte della produzione 2018 presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche idonee anche per un periodo di medio-lungo invecchiamento.