



CHIANTI CLASSICO

2019

Produzione: hl 306.000

Andamento stagionale – Con il 2019 possiamo affermare di essere tornati a un'annata classica nel territorio del Gallo Nero. L'inverno e l'inizio di primavera, relativamente miti e asciutti, hanno permesso un germogliamento regolare. Le piogge nella seconda parte della primavera hanno invece facilitato la creazione di importanti riserve idriche, che sono state utili ad affrontare un'estate calda, ma regolare e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima fresco ed umido durante il mese di maggio ed i primissimi giorni di giugno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80. Ad un'estate calda ma regolare senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, fra giorno e notte, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve e il generale innalzamento del profilo aromatico. La vendemmia del Sangiovese è iniziata, a seconda delle diverse zone, verso il 20 settembre e si è conclusa nella seconda decade di ottobre. Le uve al momento dell'arrivo in cantina si presentavano perfettamente sane e di grande qualità.

Anche se è ancora presto per valutazioni conclusive, i vini atti a divenire Chianti Classico 2019 si prospettano freschi ed equilibrati grazie ad un buon rapporto fra forza acida e tannini, con una giusta concentrazione e un ottimo profilo aromatico. Il tenore alcolico è leggermente inferiore rispetto alla media degli ultimi anni, una caratteristica che incontra la tendenza del mercato.