



CHIANTI CLASSICO

2020

Produzione: hl 267.000

Andamento stagionale – In questa annata così particolare, il territorio del Gallo Nero non ha, per sua fortuna, sperimentato eventi climatici estremi come purtroppo si sono verificati in altre regioni d'Italia.

A una primavera abbastanza fresca è seguita un'estate calda e lunga ma con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto) consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve. Da evidenziare anche l'assenza di stress idrico grazie alle piogge di giugno e di settembre.

Tutti questi sono i presupposti per un'altra ottima annata di Chianti Classico, di grande struttura e di grande equilibrio.

Per quanto riguarda le quantità prodotte, si prevede una flessione di almeno il 10% rispetto alla produzione 2019, una riduzione naturale principalmente legata al freddo notturno dei primi giorni di aprile che ha avuto un impatto sulla fase di germogliamento della vite.

“Nonostante la tendenza degli ultimi anni di venire sorpresi dalle *bizzarrie* del clima, il Sangiovese del Chianti Classico si sta dimostrando un vitigno sempre più capace di adattarsi ai cambiamenti climatici, rispetto ad altre varietà più precoci.” – afferma Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Chianti Classico. “A causa della pandemia, senza viaggi all'estero e altri impegni di rappresentanza (come la partecipazione alle fiere di settore o ad eventi promozionali), mai come quest'anno i viticoltori del Chianti Classico hanno avuto la possibilità di concentrarsi sugli aspetti produttivi e dedicare molto più tempo alla cura del vigneto. L'obiettivo che tutti noi viticoltori del Gallo Nero ci siamo posti è quello di produrre il miglior vino della nostra carriera: che sia questo il ricordo che ci porteremo appresso tra qualche anno, quando apriremo delle eccezionali bottiglie della vendemmia 2020.”