



CHIANTI CLASSICO

2021

Produzione: hl 265.000

Andamento stagionale - L'andamento stagionale dell'annata 2021 è stato abbastanza regolare. Le piogge del periodo primaverile hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e fornito una riserva idrica importante per affrontare i mesi estivi più siccitosi. L'unico fenomeno che si è potuto rilevare, nel periodo primaverile, è la leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli, dovuta ad alcuni giorni dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico.

A livello sanitario, non c'è stata alcuna pressione da parte di malattie fungine (oidio e peronospera). L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, ma le riserve idriche accumulate nel periodo primaverile hanno permesso di evitare lo stress della pianta; per quanto riguarda le temperature, l'andamento dei mesi estivi è stato abbastanza regolare senza eccessive ondate di calore.

Inoltre, a partire dalla fine del mese di agosto le temperature, pur rimanendo abbastanza alte durante il giorno, si sono abbassate notevolmente negli orari notturni. Questa importante escursione termica ha, in generale, consentito un ottimale completamento della maturazione delle uve. I tempi della vendemmia 2021 sono stati in linea con quelli delle ultime annate, con l'inizio della raccolta delle uve di Sangiovese intorno al 20 di settembre.

Le uve portate in cantina erano sane e di elevata qualità; presupposti, questi, per un'altra ottima annata di Chianti Classico, un vino che si prefigura già di buona struttura, con tannini fini e maturi e un interessante profilo aromatico.