



## CHIANTI CLASSICO

**2022**

**Produzione: hl 260.000**

**Andamento stagionale** - Il Chianti Classico 2022 si presenta sotto ottimi auspici: per quel che riguarda l'andamento stagionale, non si sono avute gelate primaverili, quando il rischio di danni sui nuovi germogli della vite è molto alto, né particolari eventi di grandine. In tarda primavera è iniziato il caldo, che è stato costante per tutta l'estate, ma senza picchi eccessivi: le viti si sono quindi potute adattare da subito alle alte temperature. La siccità dei mesi estivi non ha inciso sullo sviluppo dei grappoli: le piogge primaverili hanno permesso alle viti di attingere a buone riserve di acqua e nutrienti minerali durante i mesi più siccitosi. Inoltre, le temperature, pur rimanendo alte durante il giorno, si sono abbassate negli orari notturni, con un'escursione termica che ha permesso al Sangiovese il regolare sviluppo fenolico. A metà agosto si sono verificati fenomeni di pioggia anche prolungati, garantendo così temperature più miti e un'ulteriore riserva idrica di grande importanza per il raggiungimento ottimale della maturazione delle uve. Infine, lo stato sanitario dei grappoli portati in cantina è stato molto buono: il caldo prolungato e l'umidità modesta, già dalle prime ore della giornata, hanno facilitato la gestione della difesa sanitaria, tenendo molto bassi i rischi di malattie. La vendemmia del Sangiovese è iniziata in leggero anticipo, verso il 10 settembre e si è chiusa, come di consueto, dopo circa un mese. Dai primi assaggi, i vini Chianti Classico 2022 si presentano in generale molto equilibrati, con una forza acida non eccessiva, tannini dolci e maturi.