



## CHIANTI CLASSICO

**2023**

**Produzione: hl 200.000**

**Andamento stagionale** - Come in tutta Italia, anche nel Chianti Classico la primavera 2023 è stata più piovosa di quelle degli ultimi anni e questo ha richiesto un lavoro più attento e accurato in vigna, in particolare nella gestione della chioma, per prevenire eventuali malattie fungine. Come in altre regioni vitivinicole italiane, i nostri viticoltori hanno dovuto difendere le proprie uve da attacchi di peronospora che quest'anno si sono manifestati in alcuni vigneti a seguito delle copiose piogge dei mesi di maggio e inizi giugno.

Tuttavia le particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio del Chianti Classico, con un'altitudine media dei vigneti elevata e una buona ventilazione in tutte le zone, hanno fatto sì che gli attacchi siano stati contenuti. Fenomeni che - ricordiamo - hanno avuto solo delle conseguenze sulla produzione, dal punto di vista quantitativo e non qualitativo.

Il caldo dei mesi di luglio e di agosto non ha portato le vigne in stress idrico, in quanto le riserve di acqua, a seguito della primavera piovosa, sono risultate più che sufficienti. Inoltre, grazie alla stagione calda, non sono stati rilevati attacchi di insetti. La buona escursione termica fra le ore notturne e quelle diurne, nelle giornate di fine agosto e della prima parte di settembre, ha consentito alle uve di raggiungere una maturazione ottimale.

Per quel che riguarda la tempistica, la vendemmia è tornata quest'anno ai tempi tradizionali. La raccolta delle uve Sangiovese è infatti iniziata intorno al 20 settembre per concludersi nella prima decade di ottobre. Le uve portate in cantina erano sane e di elevata qualità.

Ai primi assaggi, i vini Chianti Classico 2023 risultano di buona struttura, equilibrati e con un buon profilo aromatico. In generale sono vini che presentano una buona freschezza e tannini morbidi e vellutati.