



CHIANTI CLASSICO

2024

Produzione: hl 305.000

Andamento stagionale - Per quel che riguarda l'andamento stagionale dell'annata 2024, l'inverno è stato molto regolare, con temperature nella media e precipitazioni piovose cadenzate e regolari. Poi, come spesso è successo negli ultimi anni, i mesi di febbraio e marzo sono stati particolarmente miti, generando un lieve anticipo nel germogliamento della vite. Nei successivi mesi primaverili, quando il rischio di danni sui nuovi germogli della vite è molto alto, non sono state registrate gelate, né particolari eventi di grandine. La seconda metà del mese di aprile e il mese di maggio hanno invece segnato temperature sotto la media, provocando un rallentamento dello sviluppo vegetativo della vite: le piogge sono state frequenti e abbondanti in questo periodo e anche nel successivo mese di giugno, il che ha richiesto un lavoro attento e accurato in vigna per prevenire eventuali attacchi di malattie fungine. Tuttavia le particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio del Chianti Classico, con un'altitudine dei vigneti elevata e una buona ventilazione in tutte le zone, unite all'esperienza nella gestione del vigneto acquisita negli anni dai viticoltori del Gallo Nero, hanno fatto sì che lo stato fitosanitario del vigneto fosse sempre sotto controllo. Viste le copiose piogge primaverili, il territorio ha affrontato senza difficoltà le temperature elevate del periodo estivo. Il ciclo della maturazione si è prolungato grazie alle piogge di fine agosto e dei primi di settembre insieme a un calo significativo delle temperature con marcate escursioni termiche giornaliere. Queste hanno permesso un periodo di raccolta più dilatato nel tempo, con l'inizio della vendemmia nella settimana seguente alla metà di settembre per poi protrarsi fino a metà ottobre nelle zone più tardive del territorio.

Le condizioni di clima fresco e adeguate piogge autunnali hanno portato alla perfetta maturazione fenolica delle uve, che sono caratterizzate da una spiccata acidità e da un grado zuccherino non elevato che ha determinato gradazioni più contenute nei vini della 2024.

“Sono molto soddisfatto della vendemmia 2024 – dichiara il Presidente Giovanni Manetti – la sanità delle uve portate in cantina è stata perfetta, e noi produttori di Chianti Classico saremo ripagati dalle fatiche di una lunga raccolta con dei vini particolarmente eleganti e freschi, con uno stile che ricorda le grandi annate degli anni '90.”