

Chianti Classico DOCG 2025

Un Chianti Classico che nasce dalla scelta di utilizzare solo vitigni autoctoni per preservare l'espressione più autentica del più celebre vino italiano. Scelta consapevole che valorizza l'eleganza e la brillantezza del rosso rubino del Sangiovese.



La Vendemmia 2025

La stagione è stata equilibrata. L'inverno, freddo e prolungato ha garantito alle viti un riposo vegetativo senza traumi. La primavera e l'estate hanno confermato questo andamento equilibrato. Il clima si è mantenuto costante, sostenuto da un luglio mite e ventilato, con escursioni termiche significative fra giorno e notte. Una vendemmia con grappoli sani e uniformi, che si è tradotta in un Chianti Classico dal profilo aromatico nitido e una freschezza che è la firma dell'annata.

Territorio e Vigneto

I vigneti di Sangiovese crescono su suoli misti ricchi di rocce, marne calcaree, e galestro. Costantemente accarezzati dal vento che si incanala nella Val d'Elsa, godono di un'eccellente esposizione e di un buon drenaggio dell'acqua. Le rese sono mantenute basse per ottenere la massima qualità.

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a mano entrano nelle vasche di acciaio dove avviene la fermentazione. Il vino matura poi in barrique di rovere francese da 225 L e in tonneau da 5 hL per 7 mesi. Segue poi un affinamento in bottiglia per ulteriori 7 mesi prima della commercializzazione.

Note degustazione

Rosso di struttura con una buona longevità. Al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, liquirizia e ribes. Al palato esprime una piacevole dolcezza, è rotondo, morbido e sapido. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto molto elegante.

Best Ratings



Gardini
Notes.com



Wine Spectator



Antonio Galloni
vinous

Comune di produzione

Castellina in Chianti (SI)

Vitigno

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Forma di allevamento

Guyot capovolto

Esposizione e Altitudine

Sud-est, 350 - 400 m s.l.m.

Periodo di vendemmia

Prima decade di ottobre

Modalità di raccolta

Manuale in cassette

Formati disponibili

0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Prima annata

1979

