



COMUNICATO STAMPA

2008: un altro grande "Classico"

Leggero calo quantitativo, grande qualità ai livelli delle ultime annate per un "2008" che promette eleganza e ottimi aromi.

Anche quest'anno è possibile parlare serenamente di un'altra ottima annata per il Chianti Classico. Le buone valutazioni di esperti e addetti ai lavori dei mesi scorsi vengono confermate in questi giorni dai primi assaggi delle anteprime da botte che il 18 febbraio saranno in degustazione alla Stazione Leopolda di Firenze nell'ambito della *Chianti Classico Collection*.

Un successo figlio, come sempre, della sintesi tra uomo e natura, tra il lavoro del produttore e la reazione della vite a quanto il cielo decide di regalare.

Un minimo calo quantitativo c'è stato, anche se rispetto alle valutazioni dei mesi scorsi, che registravano un meno 8%, le cifre definitive parlano di un 5-6% al massimo.

La stagione 2008 ha registrato andamenti climatici in alcuni momenti contrastanti ma che alla fine si sono compensati vicendevolmente: le piogge e le basse temperature di maggio-giugno hanno portato a una minore allegagione dei fiori e all'impossibilità, in alcuni casi, di adottare i trattamenti necessari contro le avversità fungine della vite. Ma nel periodo più importante per la crescita del frutto, la natura non ha tradito.

L'estate secca e siccitosa, infatti, con temperature elevate è stata perfettamente equilibrata dalle piogge di metà agosto, quando alcuni temporali hanno fatto respirare e ridato nuova energia alle viti.

L'ottima escursione termica tra fine agosto e i primi di settembre ha gestito al meglio l'ultima fase di maturazione delle uve che quest'anno sono state raccolte con un leggero ritardo rispetto alle ultime annate (10 giorni c.a.). La vendemmia si è così svolta in un periodo più tradizionale per il Chianti Classico, quello tra fine settembre e inizio ottobre, quando le uve coltivate nelle zone più alte del territorio hanno completato in maniera ottimale la loro maturazione.

Nonostante le difficoltà incontrate nella tarda primavera le uve sono risultate alla raccolta con un ottimale stato sanitario e in cantina la fermentazione alcolica è risultata piuttosto veloce nella fase iniziale proprio grazie alla buona maturità dei grappoli.

Analogamente anche la fermentazione malolattica ha seguito rapidamente la fermentazione principale senza particolari problemi.

Nella fase attuale è possibile riconoscere nei vini della vendemmia 2008 una buona eleganza e un ottimo corredo aromatico, con una gradazione alcolica e una struttura che donano al vino rotondità e morbidezza tipiche dei vini più fini.

Ufficio Stampa
Consorzio Vino Chianti Classico
Tel. 055 8228522/47
stamp@chianticlassico.com

CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO