

ANTEPRIME TOSCANA - PROFUMI NETTI, SOLIDITA' GUSTATIVA, UNA COMPLESSITA' CAPACE DI RACCONTARE NEL BI

Firenze - 12 Febbraio 2018, ore 17:12

Anteprime Toscana - Profumi netti, solidità gustativa, una complessità capace di raccontare nel bicchiere una dei più grandi territori del vino del mondo: dalla Chianti Classico Collection di scena a Firenze, ecco il Chianti Classico 2016 by WineNews

Profumi netti, progressioni gustative solide e di bella freschezza, in molti casi anche cenni complessità non secondari e un registro stilistico diffuso ormai in tutte le etichette che sa raccontare uno dei territori del vino più importanti del mondo. Ecco in sintesi la fotografia dell'annata 2016 del Chianti Classico che esce dall'edizione 2018 di Chianti Classico Collection, oggi di scena alla Leopoda di Firenze, l'anteprima del rosso prodotto nelle colline fra Firenze e Siena, insieme alla Riserva 2015, all'annata 2015, già in commercio, come la Riserva 2014 e 2015, e alla Gran Selezione 2015, 2014 e 2013 (www.chianticlassico.com).

Nel complesso un'annata che si è contraddistinta per livelli contenuti di stress idrico e termico, senza mai incorrere negli estremi del 2015 (quattro ondate di caldo fra luglio e agosto) e del 2014 (piovosità estiva eccessiva e ridotti livelli di radiazione solare). Si è trattato, insomma, di un'annata favorevole a produzioni di qualità, ovviamente per coloro che hanno saputo interpretarla a dovere e cioè ricercando equilibrio e fragranza e non potenza e calore.

Per WineNews, sono 12 i Chianti Classico 2016 che hanno colpito maggiormente. Ben centrato nel suo stile moderno ma decisamente coerente il Chianti Classico 2016 Brolio di Barone Ricasoli; contrastato e non privo di chiaro scuri gustativi il Chianti Classico 2016 di Borgo La Stella; elegantissimo e succoso il Chianti Classico 2016 di Brancaia, dai profumi chiari e fragranti. Molto compatto ma in possesso di grande energia e vivacità il Chianti Classico 2016 di Buondonno, a cui, sempre dalla sottozona di Castellina in Chianti, risponde il profumato e speziato Chianti Classico 2016 di Castellare di Castellina. Assume una fisionomia più slanciata e reattiva in quest'annata il Chianti Classico Fonterutoli di Castello di Fonterutoli, dal registro aromatico di bella intensità, dal tocco speziato e fruttato. Delizioso il Chianti Classico 2016 di Cigliano dai profumi di piccoli frutti rossi e di pietra focaia, anticipo di una bocca snella e ritmata di grande sapidità. Altrettanto ben riuscito quello di Cinciano che alterna ad un fruttato rigoglioso cenni sanguigni e un gusto pieno e fragrante. Ancora da farsi completamente il Chianti Classico 2016 di Dievole, in possesso di un naso sanguigno e vivace e di una progressione gustativa continua e robusta. Dolce e vivace il sorso del Villa Cerna-Primocolle di Cecchi, dai profumi ben assestati e ampi. Addirittura scalpitante il Chianti Classico Retromarcia 2016 di Monte Berardi, un vino di grande piacevolezza, di cui non ti stancheresti mai. Infine, elegante e sapido il Chianti Classico 2016 di Monteraponi, dai profumi rocciosi e floreali.