



15

FEB
2017

Anteprime Toscane | L'annata 2015 del Chianti Classico tra dubbi e certezze. Le 18 etichette da non perdere



di Antonio Di Spirito e Maurizio Valeriani

La nuova annata di Chianti Classico, la 2015, presentata nei passati due giorni presso la Leopolda di Firenze, contrariamente alle aspettative, non ci appare come un'annata del secolo. Così, se è vero che non mancano eccellenze e sorprese, è altrettanto vero che diversi sono i vini caratterizzati da eccessi alcolici o maturità del frutto.

Non ci attardiamo oltre, e vi forniamo il classico elenco dei nostri migliori assaggi:

[Querceto di Castellina](#) – **Chianti Classico L'Aura 2015**: note speziate si uniscono a sensazioni fumè e precedono un sorso succoso e un lungo finale di frutti rossi;

[Badia a Coltibuono](#) – **Chianti Classico 2015**: sapidità ed eleganza caratterizzano questo vino fresco, strutturato, che chiude con ricordi floreali e fruttati;

[Terre di Perseto](#) – **Chianti Classico Albòre 2015**: tutto quello che deve avere un Chianti Classico e cioè bevibilità, toni fruttati e floreali, insieme a complessità e pienezza;

[Famiglia Nunzi Conti](#) – (campione di botte) – **Chianti Classico Nunzi Conti 2015**: un altro esempio di eleganza e scorrevolezza, con toni speziati e di ciliegia;

[Fattoria San Michele a Torri](#) – **Chianti Classico Tenuta La Gabbiola 2015**: la grande materia si coniuga con sapidità e freschezza, il sorso è avvolgente ma agile e lungo è il finale minerale e su toni fumè;

[La Montanina](#) – (campione di botte)- **Chianti Classico 2015**: note floreali, minerali e toni iodati che si uniscono a note speziate e profondità di beva;

Tenuta di Nozzole – **Chianti Classico Nozzole 2015**: le sensazioni speziate sono in primo piano, seguite da freschezza e da sentori di frutta rossa croccante ed agrumate. Avvolgente e balsamico;

Gagliole – **(campione di botte)- Chianti Classico Rubiolo 2015**: Complessità ed eleganza, profondità di beva ed avvolgenza caratterizzano questo splendido Chianti Classico;

L'Orcio a Ca' di Pesa – **(campione di botte) – Chianti Classico Ca' di Pesa 2015**: nonostante la gioventù che si avverte attraverso un tannino ancora vibrante, presenta note fumè e di macchia mediterranea, e lascia una piacevole scia minerale e sapida;

Monte Bernardi – **(campione di botte)- Chianti Classico Retromarcia 2015**: floreale e note di macchia mediterranea; in bocca è succoso, speziato, fresco lungo e di grande avvolgenza;

Riecine -**Chianti Classico 2015**: viola e nota fumè al naso; è sapido, speziato e di grande progressione;

Brancaia– **Chianti Classico 2015**: viola e nota fumè; in bocca è fruttato, sapido e speziato; ha un tannino vellutato ed una bella progressione iodata; elegante;

Cinciano – **Chianti Classico 2015**: note di cuoio e fumè, in bocca è teso, speziato, sapido ed una grande progressione iodata;

La Querce – **(campione di botte)- Chianti Classico Seconda 2015**: fresco, succoso ed equilibrato; ottima bevibilità; la chiusura sapido-iodata e con sensazioni di frutta secca;

Oliviera – **(campione di botte)- Chianti Classico 2015**: note di cuoio e spezie al naso; in bocca è minerale e succoso, ha sorso fresco ed agile, di grande bevibilità ed eleganza;

Casale dello Sparviero – **(campione di botte) – Chianti Classico 2015**: floreale al naso, un po' stretto in bocca,, ma succoso, speziato, materico, ottima progressione iodata;

Castello di Monsanto **(campione di botte) – Chianti Classico 2015**: floreale al naso; sapido, speziato ed agrumato in bocca. E' materico e profondo;

Pomona Bandini – **Chianti Classico Villa Pomona 2015**: viole, spezie fini e nota fumè al naso; agrumato, sapido e fresco con finale speziato.