

Poggio Antico presenta il primo Chardonnay, nato a 612 metri in una parcella inedita

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Ottobre 2026



Poggio Antico presenta il primo Chardonnay, nato in una parcella di 2.800 metri quadrati a 612 metri di altitudine, in un'area della tenuta al suo esordio viticolo. La vendemmia 2025 ha prodotto 560 bottiglie, frutto di un'esplorazione agronomica guidata dalla curiosità, che osserva come suolo, esposizione e quota plasmino il vino anno dopo anno.

Ci sono progetti che nascono da un obiettivo preciso e altri che prendono forma da una domanda, dalla voglia di capire cosa possa accadere quando si prova a guardare un luogo da una nuova prospettiva. Il primo Chardonnay di Poggio Antico appartiene a questa seconda categoria: un percorso nato dalla curiosità agronomica e dal desiderio di approfondire la

conoscenza della tenuta, esplorando le potenzialità di un'area che fino a oggi non aveva mai ospitato un vigneto.

Tutto ha inizio con lo studio dei suoli e l'individuazione di una parcella in cui mettere alla prova un'ipotesi: osservare come uno Chardonnay possa adattarsi alle condizioni specifiche di questo ambiente e quale espressione possa sviluppare nel tempo.

Più che una risposta da cercare, un'esperienza da intraprendere, lasciando che sia il vigneto, anno dopo anno, a restituire nuove indicazioni.

La parcella si trova a 612 metri s.l.m., con esposizione Ovest-Sud Ovest, all'interno dell'unità cartografica del Passo del Lume Spento. Con i suoi circa 2.800 metri quadrati, è stata individuata sulla base degli studi condotti sui terreni che hanno permesso di individuarvi un'unità di suolo con terreni poco profondi, con tessitura franco-sabbiosa.

A rendere particolarmente interessante questa scelta è anche la storia del luogo: il terreno non aveva mai ospitato un vigneto. Mancava una memoria viticola da cui partire.

«Una delle cose che ci appassiona di più del nostro lavoro è la possibilità di continuare a scoprire Poggio Antico, anche nelle sue parti che ancora non conosciamo fino in fondo. La curiosità è ciò che ci spinge a fare domande, a studiare, a formulare ipotesi e poi a metterle alla prova, prima in vigneto e successivamente in cantina» – racconta Pier Giuseppe D'Alessandro, Direttore Generale di Poggio Antico – «La scelta di questa parcella è nata proprio così: dallo studio delle sue caratteristiche e dalla volontà di capire come avrebbe potuto rispondere alla presenza della vite. Avevamo elementi che rendevano l'ipotesi interessante, ma nessuna esperienza pregressa su cui basarci. È proprio questo aspetto a rendere il progetto stimolante: poter osservare qualcosa che non conosciamo ancora e imparare da ciò che accadrà».

La scelta dello Chardonnay si inserisce in questa prospettiva: un vitigno internazionale, dalla riconoscibilità consolidata, è diventato lo strumento attraverso cui esplorare un ambiente nuovo, osservando come varietà, suolo, altitudine ed esposizione possano interagire e contribuire alla definizione del vino. Il vigneto è allevato a Guyot e gestito secondo un approccio biologico e sostenibile, orientato all'equilibrio tra pianta, suolo e microclima.

L'altitudine rappresenta uno degli elementi più interessanti da osservare: «Come per il Sangiovese coltivato nella tenuta, anche qui il ciclo vegetativo procede più lentamente rispetto agli impianti posti a quote inferiori, con un ritardo nella maturazione di circa 15-18 giorni rispetto agli altri vigneti aziendali. Sono differenze che ci interessa seguire nel tempo, perché ci aiutano a comprendere meglio il comportamento della vite e la relazione con l'ambiente in cui cresce» prosegue il Direttore Generale.

La prima vendemmia si è svolta manualmente il 5 settembre 2025. Le uve si presentavano sane e in ottime condizioni, risultato di una primavera piovosa e un'estate calda e asciutta che ha favorito il raggiungimento di una maturazione equilibrata.

In cantina, il lavoro è stato affrontato come parte integrante di questo percorso di scoperta. Le uve sono state pressate intere in un torchio verticale e il mosto è stato lasciato decantare naturalmente prima della fermentazione in barrique francesi nuove, nelle quali si è svolta anche la fermentazione malolattica. Il vino è rimasto in affinamento per circa dieci mesi sulle fecce fini, senza batonnage, nelle stesse barrique, prima dell'imbottigliamento nel luglio 2026.

La prima annata di Chardonnay prende così forma in 560 bottiglie: una produzione contenuta, che restituisce la dimensione iniziale del progetto e il suo carattere ancora esplorativo.

Per Poggio Antico lo Chardonnay 2025 rappresenta non un punto di arrivo, bensì il primo risultato concreto di un'esperienza che richiederà tempo per essere compresa pienamente.

Il vino offre una prima occasione per confrontare le ipotesi formulate all'inizio con ciò che la vigna e la vendemmia hanno effettivamente restituito, aprendo nuove domande sul potenziale di questa parcella.

«Siamo all'inizio di un percorso e sarebbe prematuro trarre conclusioni. Ci vorranno alcune annate per acquisire maggiore confidenza con questo vigneto, capire come si comporta nelle diverse condizioni climatiche e comprendere quale espressione possa raggiungere lo Chardonnay in questo luogo», conclude D'Alessandro. «È questo che ci interessa: continuare a osservare, imparare e lasciarci sorprendere da ciò che la vigna saprà raccontarci».

Un nuovo vigneto, una varietà da conoscere in questo specifico ambiente e una prima annata che diventa occasione di studio: lo Chardonnay di Poggio Antico nasce dalla volontà di sperimentare e dalla passione per una viticoltura che non smette mai di interrogarsi sul luogo in cui prende forma.

Punti chiave

1. **Parcella inedita a 612 metri:** circa 2.800 metri quadrati, esposta a Ovest-Sud Ovest, su suoli franco-sabbiosi poco profondi.
2. **Primo Chardonnay 2025:** vendemmia manuale il 5 settembre 2025, uve sane grazie a primavera piovosa ed estate calda e asciutta.
3. **Maturazione ritardata di 15-18 giorni** rispetto agli altri vigneti aziendali, effetto dell'altitudine osservato nel tempo.

4. **Vinificazione in barrique francesi nuove**, con dieci mesi sulle fecce fini e imbottigliamento a luglio 2026.
5. **Produzione di 560 bottiglie**: un esperimento che richiederà alcune annate per rivelare il potenziale del vigneto.