Vignamaggio presenta l’annata 2018 del Chianti Classico DOCG Riserva Gherardino

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Ottobre 2023



Greve in Chianti, ottobre 2023 – Vignamaggio presenta la nuova annata del Chianti Classico Riserva, la prima a riportare ufficialmente il **marchio biologico** in etichetta: Gherardino 2018. Il **Chianti Classico DOCG Riserva Gherardino** incarna **l’anima più antica di Vignamaggio**; un’etichetta che racchiude 600 anni di viticoltura e di storia di una delle aziende agricole più longeve di tutta Italia.

Il nome Gherardino deriva da **Gherardino Gherardini, il capostipite della illustre casata che edificò Vignamaggio nel XIV secolo**. Un **omaggio al patrimonio storico e all’eredità culturale** dell’azienda, il Chianti Classico Riserva Gherardino 2018 si distingue per la sua **profondità**, il suo **carattere**

robusto e la sua **eleganza senza tempo**.

L'annata 2018 rappresenta **un nuovo capitolo nella storia di Vignamaggio**, che combina la conoscenza secolare del terroir con un impegno a lungo termine per la sostenibilità, la biodiversità e la riduzione dell'impatto ambientale, iniziata da più di dieci anni e culminata nella **certificazione biologica**.

I VIGNETI DELLA RISERVA GHERARDINO

I 65 ettari di vigneto di Vignamaggio sono suddivisi in **sette "microzone"**, ciascuna caratterizzata da suoli e microclimi diversi. Il **Sangiovese** destinato alla Riserva Gherardino proviene da tre di queste – **Solatìo, Vitigliano e Querceto** – mentre il **Merlot** dalla microzona **Prato, tutte comprese tra i comuni di Greve e Panzano in Chianti**.

Solatìo è **la zona più luminosa**, in grado di favorire la **concentrazione delle sostanze polifenoliche** durante la maturazione delle uve; si trova ad un'altitudine di **275-340 metri** su un **suolo molto variegato di argilla, sassi arenacei e calcarei**. A salire, **tra i 330 e 400 metri** di altitudine, i terreni di **Vitigliano** si fanno più equilibrati con **minore presenza di argilla** e **ottima capacità drenante**. Il Sangiovese è coltivato anche a **Querceto**, ad altitudine compresa **fra i 340 e 450 metri**, **ubicato all'interno della celebre Conca d'Oro**.

ANNATA 2018: ANDAMENTO CLIMATICO

*"**L'inverno è stato rigido, attraversato da una forte gelata** e la temperatura è arrivata a raggiungere i 10° sotto lo zero* – spiega **Francesco Naldi**, agronomo di Vignamaggio – *un inverno tipico chiantigiano, ben diverso da quello mite degli ultimi anni. Le piogge hanno attraversato la primavera e l'inizio dell'estate ma tuttavia sono cessate nel mese di agosto e **il mese di settembre ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate con una grande escursione termica fra giorno e notte**, che ha consentito di portare ad una **corretta***

maturazione fenolica e aromatica le uve.”

VINIFICAZIONE

Come da disciplinare, il **Sangiovese** è il vitigno principe del Gherardino, presente al **90%** nel blend. Il restante **10%** è invece **Merlot**.

*“La decisione di includere il **Merlot**, anche se in quantità limitata, è motivata dai **terreni particolarmente adatti per questa varietà**.* – afferma Francesco Naldi – *Il Merlot si integra perfettamente con i terreni argillosi di Vignamaggio. In piccola percentuale, non altera la natura del Sangiovese ma **apporta complessità e profondità con il tempo**, arricchendosi di aromi e sfumature.”*

Nel 2018 la vendemmia del Merlot è iniziata a metà settembre mentre quella del Sangiovese una decina di giorni dopo. **Le uve**, una volta **raccolte a mano** e diraspate, **vengono immesse separatamente per i diversi vigneti in serbatoi di acciaio**, dove avvengono **la fermentazione e la macerazione** delle bucce. Dopo la svinatura, il vino viene travasato per poi completare tra l’autunno e l’inverno la **fermentazione malolattica**.

Affina in legno; in botti di rovere da 15 a 20 Hl il Sangiovese mentre in barriques il Merlot. Dopo circa 18 mesi il Sangiovese e il Merlot vengono assemblati e l’ultima parte dell’affinamento avviene sul taglio fatto. Il Riserva Gherardino 2018 è stato **imbottigliato a inizio anno 2022**. Segue l’affinamento in bottiglia fino all’immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Chianti Classico Riserva Gherardino 2018 si presenta con un affascinante **colore rosso rubino intenso con sfumature granato**. Al naso emergono intensi **profumi di frutta, tra cui amarene, more e ciliegie mature**. Si percepiscono anche **sentori di tabacco e spezie**, che aggiungono ulteriori strati di

complessità al profilo olfattivo. Al palato si distingue per la presenza di frutti di bosco con **tannino, pur essendo presente, soffice e brillante**. In bocca, questo vino si dimostra **pieno, morbido e rotondo** e regala **un finale persistente e avvolgente**.