

GALLO NERO, ECCO LE PRIME IMPRESSIONI DEL MILLESIMO 2020 IN DEGUSTAZIONE

23 marzo 2022

(di Alessandra Piubello) L'annata 2020 del Chianti Classico alla prova del calice ha dato il meglio di sé. Se già i presupposti climatici di un'annata equilibrata (estate calda, ma con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, piogge nei periodi giusti a giugno e settembre senza stress idrico delle piante, per fare qualche esempio) facevano ben sperare, di fatto il lavoro svolto anche in vigna durante il periodo pandemico dai viticoltori, si è tradotto in vini fragranti, equilibrati, dinamici e vibranti.

Freschezza e agilità che invogliano alla beva, accompagnate dalla finezza nella trama dei tannini. Vini tutt'altro che semplici, dotati come sono di buon corpo (sempre di Sangiovese si tratta!) e poliedrici.

L'uso dei legni è ben dosato, il giusto peso per dare armonia ad un frutto luminoso e polposo. Sembra proprio che i produttori del Gallo Nero abbiano dato il massimo per darci una buona e significativa memoria del 2020 e tentare di farci dimenticare l'annus horribilis pandemico!

23 MARZO 2022

