

Civiltà del bere

[Chi siamo](#) ▾[Notizie](#) ▾[Eventi e altre iniziative](#) ▾[Store](#)[Contatti](#)[Home](#) / Chianti Lovers & Rosso Morellino, avanti tutta nel 2025IN ITALIA  9 Marzo 2025  Francesca Luna Noce

Chianti Lovers & Rosso Morellino, avanti tutta nel 2025



Nonostante le sfide del mercato, entrambi i Consorzi si preparano ad affrontare l'anno con fiducia, evidenziando un recupero delle vendite e strategie di espansione internazionale. Le annate 2024, caratterizzate da un clima favorevole, promettono freschezza e bevibilità, mentre le Riserve 2022 rivelano una struttura più complessa.

Chianti Lovers & Rosso Morellino, la manifestazione dedicata ai due grandi rossi toscani Chianti e Morellino di Scansano, si è svolta lo scorso 19 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze, con una novità: per la prima volta, l'Anteprima ha avuto un **format dedicato esclusivamente alla stampa**. Questo evento anticipa un secondo appuntamento in programma per maggio, itinerante e aperto nuovamente ai *lovers*. In degustazione l'annata **2024** del Chianti Docg e del Morellino di Scansano Docg, oltre che la **2023** del Chianti Superiore Docg e la **2022** delle rispettive tipologie Riserva.

Le due denominazioni affrontano il 2025 a testa alta

L'inizio del 2025 segna una fase di grande vitalità per i due Consorzi, che registrano **andamenti stabili nonostante le sfide del mercato**. Per il Chianti, il mese di gennaio ha visto una leggera contrazione delle vendite (-1%) rispetto a un gennaio 2024 record, ma la performance complessiva rimane solida. «Sapevamo che gennaio 2024 era stato un mese eccezionale, difficilmente replicabile, quindi chiudere gennaio 2025 con un risultato quasi in linea con quello straordinario andamento è un segnale molto positivo. Non vogliamo trarre conclusioni affrettate, ma è un dato che ci sorprende e ci fa guardare con fiducia ai prossimi mesi» dichiara **Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti**. Il Morellino di Scansano recupera la flessione delle vendite del 2024 con un incremento del prezzo medio di vendita. Il Consorzio

ha inoltre rafforzato la sua presenza internazionale a eventi di rilievo, confermando l'impegno a espandere il marchio nei mercati globali.



Il presidente del [Consorzio Vino Chianti](#) Giovanni Busi

Gli andamenti climatici delle annate in anteprima

Nonostante l'alta percentuale di campioni da botte abbia reso difficile la valutazione complessiva, l'effetto delle annate si è fatto sentire. I vini del 2024, frutto di un andamento climatico favorevole, con abbondanti piogge che hanno messo fine a un lungo periodo di siccità, risultano freschi, con acidità spiccate e gradazioni alcoliche contenute, rispondendo alle richieste di mercato per vini più leggeri anche se emergono alcuni tannini ancora ruvidi. Al contrario, il 2023 è stato caratterizzato da un caldo intenso, compensato parzialmente dalla fresca e piovosa primavera, ma si sente nel bicchiere la difficoltà dell'annata. La Riserva 2022, con complessità maggiori e texture più dense, è invece il risultato di un calore estivo costante e prolungato.

I nostri migliori assaggi



Chianti Annata, Superiore e Riserva Docg

Castello di Poppiano Conte Guicciardini – Chianti Docg 2024*****

Vino ben strutturato, con una buona acidità che ne sostiene la freschezza. Il sorso è



equilibrato, con una base solida che conferisce una piacevole sensazione di eleganza.

Fattoria di Poggiopiano – Chianti Riserva Docg 2022*****

Moderno e dinamico, con un palato succoso e snodato. I profumi freschi e la vivace acidità accompagnano un sorso ben bilanciato, caratterizzato da una piacevole pulizia.

Fattoria Lavacchio Bio Winery – Chianti Rufina Riserva Docg 2022*****

Un vino con note di capperi e una leggera componente funky, che ne arricchisce il profilo. La struttura è solida, con tannini pieni e un finale deciso.

Fattoria Poggio Capponi – Chianti Montespertoli Riserva Docg 2022*****

Ricco di frutta, con un tannino concentrato che dona struttura e pienezza al palato. L'acidità fresca bilancia perfettamente la densità, mentre il finale pulito conferisce eleganza.

Fattoria Poggio Capponi – Chianti Riserva Docg 2022****

Freschezza e verticalità si combinano in un vino dal tannino esile e una leggera nota floreale al naso. Il sorso è snodato e il finale lungo regala una sensazione di piacevole pulizia.

Fattoria Uccelliera – Chianti Superiore Docg 2023****

Tipicità e concentrazione caratterizzano questo Chianti Superiore, con un finale che amplifica la sua intensità fruttata. Il palato è avvolgente e deciso, con una buona struttura che si fa sentire.

Fattoria Villa Saletta – Chianti Superiore Docg 2023****

Succoso e rotondo, con una dolcezza fruttata che domina il sorso. Al naso è gradevole e accessibile, mentre il finale concentrato rivela un profilo denso e avvolgente.

La Querce – Chianti Colli Fiorentini Riserva Docg 2022*****

Frutta rossa e china, un palato che evolve con tannini ben presenti e un finale succoso che cresce in intensità.

San Gregorio – Colli Senesi Riserva Docg 2022****

Un vino dalle sfumature complesse, con note di capperi che arricchiscono il frutto scuro. Il sorso è avvolgente, con una buona acidità che ne bilancia la struttura.

Villa Travignoli – Chianti Rufina Docg 2023****

Frutto dolce e una leggera nota vegetale accompagnano il sorso, che si chiude con un tocco leggermente amaro. La freschezza è ben presente, mantenendo un buon equilibrio tra frutto e acidità.

Morellino di Scansano Annata e Riserva Docg

Alberto Motta – Morellino di Scansano Docg 2024*****

Moderno e slanciato, con frutti rossi freschi e richiami floreali. Il sorso è rotondo, con un bel centro bocca e tannino sorretto da una piacevole freschezza che ne esalta l'equilibrio.

Alberto Motta – Morellino di Scansano Riserva Docg 2022*****

Ciliegia croccante e ribes, con eleganti note floreali. Il tannino fine e ben smussato dona una struttura agile, mentre il finale fresco invoglia il sorso.

Cantina Santa Lucia – Morellino di Scansano Docg 2024*****

Fruttato e ampio, con note di fragolina di bosco e ribes. La texture vellutata e la bocca rotonda offrono un sorso di grande armonia.

Foto del servizio: © Chianti Lovers & Rosso Morellino

Tag: Alberto Motta, Cantina Santa Lucia, Castello di Poppiano Conte Guicciardini, Chianti Lovers & Rosso Morellino, Fattoria di Poggiopiano, Fattoria Lavacchio Bio Winery, Fattoria Poggio Capponi, Fattoria Uccelliera, Fattoria Villa Saletta, La Querce, San Gregorio, Villa Travignoli



© Riproduzione riservata - 09/03/2025

Leggi anche ...

**Cosa succede nel Collio**[Leggi tutto +](#)**Vinitaly 2025 tra nuovi trend e internazionalizzazione**[Leggi tutto +](#)**Anteprima Vino Nobile di Montepulciano 2025: debutto storico per le Pievi**[Leggi tutto +](#)

Contatti

Sede Legale

via Volta 3 10121 Torino

Redazione e amministrazione

via Tadino 22 20124 Milano 02.76.11.03.03

redazione@civiltadelbere.com

l'enoluogo di Civiltà del bere

viale Andrea Doria 24 20124 Milano 02.76.11.03.03

enoluogo@civiltadelbere.com

Mappa del sito

Chi siamo[Il giornale](#)[Il team](#)[L'Enoluogo di Milano](#)**Notizie**[In Italia](#)[Senza confini](#)[Wine business](#)[Scienze](#)[Food](#)[L'altro bere](#)[Eventi](#)[Degustazioni](#)[Dal nostro archivio](#)[I commenti di Alessandro Torcoli](#)**Eventi e altre iniziative**[I podcast di Civiltà del bere](#)[Simply the best](#)[WOW! Milano](#)[VinoVip Cortina](#)[VinoVip al Forte](#)[Corsi e degustazioni all'Enoluogo](#)[WOW! The Italian Wine Competition](#)**Store**[Contatti](#)[Privacy Policy](#)[Cookie Policy](#)**Civiltà del bere**
(Online)

| ©2015 Civiltà del bere - tutti i diritti riservati. ISSN 2498-9592 Civiltà del bere

Editoriale Lariana Srl - P.IVA e C.F 01014210015

102460

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**L'ECO DELLA STAMPA®**
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE