



Home » News

Chianti Lovers & Rosso Morellino 2026: il 19 febbraio a Firenze l'anteprima stampa con oltre 120 etichette in degustazione

NEWS

By **Redazione**

21 Gennaio 2026



Chianti Lovers & Rosso Morellino 2026: il 19 febbraio a Firenze l'anteprima stampa con oltre 120 etichette in degustazione

21 GENNAIO 2026

Mercosur, Uiv critica il ricorso alla Corte Ue: "rischio stop di 18-20 mesi, danno per imprese e coesione europea"

21 GENNAIO 2026

Autoctono si nasce... Oltre 100 vitigni e 60 cantine da 18 regioni

21 GENNAIO 2026

Oltrepò Pavese "casa" del Pinot Nero: prima in Italia e terza al mondo per estensione

21 GENNAIO 2026

Permettersi la sostenibilità: il paradosso green nel food raccontato dalle imprese italiane

21 GENNAIO 2026

Firenze torna al centro delle [Anteprime di Toscana](#) con **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, l'evento congiunto promosso dal [Consorzio Vino Chianti](#) e dal [Consorzio Morellino di Scansano](#). L'appuntamento è **giovedì 19 febbraio 2026** alla **Fortezza da Basso** (Padiglione Arsenale) e sarà riservato esclusivamente ai giornalisti di settore, senza apertura al pubblico. Per l'intera giornata, **dalle 9:00 alle 18:00**, la stampa potrà degustare le nuove annate in uscita nel 2026 in un'area dedicata, con **servizio di degustazione assistita da sommelier**. Prevista anche conferenza stampa alle ore 11:00.

Oltre 120 etichette in assaggio: le annate protagoniste

L'Anteprima metterà a confronto le nuove release di due denominazioni centrali per la Toscana del vino, con un focus su annate e tipologie che raccontano identità, stile e capacità evolutiva.

Chianti DOCG: annata, superiore e riserva

In degustazione saranno presenti:

ULTIMI ARTICOLI



Mercosur, Uiv critica il ricorso alla Corte Ue: "rischio stop di 18-20 mesi, danno per imprese e coesione europea"



Autoctono si nasce... Oltre 100 vitigni e 60 cantine da 18 regioni



Oltrepò Pavese "casa" del Pinot Nero: prima in Italia e terza al mondo per estensione

< >

- Chianti DOCG Annata 2025
- Chianti Superiore DOCG 2024
- Chianti DOCG Riserva 2023

Per il **Consorzio Vino Chianti** sono attese **56 aziende**, con **105 etichette** complessive di Chianti DOCG.

«Questa Anteprima è un momento chiave per raccontare il lavoro delle aziende e la qualità delle nuove annate», afferma **Giovanni Busi**, presidente del **Consorzio Vino Chianti**. «Il confronto diretto con la stampa specializzata è fondamentale per dare una lettura corretta dell'identità del Chianti e della sua capacità di evolversi, mantenendo un forte legame con il territorio e con i mercati di riferimento».

Morellino di Scansano DOCG: annata e riserva

Per il **Morellino di Scansano DOCG** saranno in assaggio:

- Morellino di Scansano DOCG Annata 2025
- Morellino di Scansano DOCG Riserva 2023

In sala, **13 aziende** con **22 etichette** complessive.

«L'Anteprima è per noi un passaggio fondamentale per presentare le nuove annate e raccontare l'evoluzione del Morellino di Scansano», sottolinea **Bernardo Guicciardini Calamai**, presidente del Consorzio Morellino di Scansano. «La scelta di dedicare l'evento esclusivamente alle degustazioni professionali ci permette un confronto diretto e costruttivo con la stampa specializzata, in un momento storico in cui il mondo del vino è in continua evoluzione e richiede sempre maggiore attenzione, ascolto e capacità di interpretare i cambiamenti dei mercati, in Italia come all'estero».

Un evento chiave nel calendario delle Anteprime toscane

Chianti Lovers & Rosso Morellino è uno dei momenti centrali della settimana delle **Anteprime di Toscana**, un'occasione utile per leggere in modo comparato **stili, territori e dinamiche di denominazione**, in un contesto pensato per la degustazione professionale e il lavoro giornalistico.

Accredito stampa: come partecipare

L'evento è **solo su accredito**. Per partecipare è necessario registrarsi online: la pagina accrediti del Consorzio specifica che **la lista chiude al raggiungimento della capienza massima**, che ogni testata può essere rappresentata da un solo giornalista e che non è previsto accredito in loco.

