



Chianti e Morellino: fra roccia e salsedine

MARZO 21, 2026

di Maria Matteucci

Il nostro viaggio a Chianti Lovers & Rosso Morellino 2026: i 24 migliori vini dal sangiovese, fra roccia e salsedine.

C'è un momento esatto, durante manifestazioni di settore più rappresentative come le Anteprime del vino toscano, in cui capisci che **il vino non è solo liquido** in un calice, ma **un libro scritto** con le parole cangianti del **sole** e le caleidoscopiche della **terra**. Un libro rilegato dalla fatica delle mani dei produttori e che profuma delle loro **idee e visioni**.

[si legge, più o meno, in 5 minuti]

Quest'anno, il Padiglione Arsenale della Fortezza da Basso brulicava di calici e sguardi attenti: oltre 160 esperti del settore da tutto il mondo sono accorsi per decifrare lo stato di salute del **vitigno principe** della Toscana nelle sue declinazioni più popolari e, paradossalmente, più complesse: le DOCG **Chianti e Morellino di Scansano**.

Eppure, più passa il tempo, più si ha la sensazione di trovarsi davanti ad un **Giano bifronte** (con un volto rosso ed uno blu). Chianti e Morellino non sono semplicemente due denominazioni con lo stesso vitigno; sono **due modelli di vino** uniti dal **sangue** del Sangiovese ma divisi dal **destino** geografico. Questa sinergia fra i due prodotti è anche frutto di un lavoro profondo di **collaborazione** effettuato dai due Consorzi.



foto: MM

[salta analisi e leggi subito la [Super-24](#)]

Un'annata di "resilienza" (e non è la solita parola di moda)

In conferenza stampa, **Giovanni Busi** (Presidente [Consorzio Vino Chianti](#)) e **Bernardo Guicciardini Calamai** (Presidente Consorzio Morellino) sono stati onesti: la vendemmia ha pagato dazio a una primavera capricciosa e a una peronospora che non ha fatto sconti. Il risultato quantitativo parla di 620.000 ettolitri, un calo netto rispetto alle attese. Nel particolare, il Presidente **Busi** si è così espresso sulla sua denominazione:

«La produzione del Chianti si è attestata quest'anno intorno ai 620 mila ettolitri, contro una previsione che parlava di circa 750 mila. Questo cambia il quadro e ridimensiona un po' le preoccupazioni anche perché la riduzione rispetto alle aspettative è legata soprattutto all'andamento climatico primaverile: le piogge fino a maggio e gli attacchi di peronospora hanno inciso sulle rese. In quella fase il grappolo colpito si secca e viene perso, ma non c'è stato un impatto negativo sulla qualità. Anzi, possiamo parlare di un'annata molto buona».

Per quanto riguarda l'andamento del mercato, il presidente del [Consorzio Vino Chianti](#) ha sottolineato che l'export resta determinante, rappresentando tra il 65% e il 70% della produzione del Chianti:

«Il nostro è un Consorzio fortemente orientato all'estero. L'Italia vale circa il 30%, ma sono i mercati internazionali a trainare la denominazione. Malgrado i dazi e le tensioni geopolitiche, gli Stati Uniti continuano a comprare e le ultime rilevazioni parlano di una flessione minima, intorno all'1%. Non è un dato che giustifichi allarmismi».

La vite ha sofferto un po', ma la **qualità** ha fatto un balzo in avanti: concentrazione, freschezza e una fedeltà territoriale commovente. E proprio per quanto riguarda l'**estero**, il Chianti non si adagia ed esplora altre frontiere commerciali (la Nigeria è la nuova, sorprendente scommessa).



courtesy: uff. stampa [Consorzio Vino Chianti](#) – Consorzio Morellino di Scansano

Il “salto” di categoria di Scansano

Il **Morellino di Scansano** ha scelto Firenze per annunciare il suo “salto di categoria” definitivo.

Proprio durante i giorni della Fortezza, è arrivata la notizia che il settore aspettava: la **menzione Superiore** è stata ufficialmente inserita in **Gazzetta Ufficiale** (**Serie Gen. 32 del 9/2/26** e successive modifiche in **S. Gen. 56 del 9/3/26**). Non si tratta di una semplice etichetta, ma di un atto di identità. Così ha spiegato **Guicciardini Calamai**:

«Con il Superiore non nasce un nuovo vino, ma diamo dignità a una tipologia che molte aziende producevano già come via di mezzo tra Annata e Riserva»

Un vino che richiede almeno l'85% di Sangiovese, rese più contenute e un affinamento che ne permette l'immissione al consumo solo dal 1° gennaio del secondo anno dopo la vendemmia. Una mossa azzeccata per dare finalmente **il giusto peso a un Sangiovese** che non è più solo “il cugino di mare”, ma un interprete strutturato e complesso.

Sul fronte della produzione, il presidente ha evidenziato come l'andamento climatico variabile del 2025 abbia inciso sulle rese delle uve facendo registrare una riduzione significativa della produzione, con un dato definitivo che si attesta intorno ai 75.000 quintali:

«L'attenta gestione in vigna e in cantina dei nostri produttori ha consentito di preservare identità, autenticità ed equilibrio che identificano il Morellino di Scansano, mantenendo alta la qualità della produzione».

Sul fronte commerciale, il presidente ha poi sottolineato che, nonostante il momento complesso del mercato sia interno che internazionale a causa della congiuntura economica negativa, il Morellino ha chiuso lo scorso anno con un incremento progressivo e costante delle **vendite**, segnale incoraggiante di un mercato in ripresa che premia la denominazione, forte del suo stile autentico e attuale.

A mio avviso, sarebbe scelta saggia e attenta da parte di molti operatori del settore, iniziare ad inserire una piccola ma **ragionata selezione** di Morellino nelle loro carte.



courtesy: uff. stampa Consorzio Morellino di Scansano

La Metafora: uno spartito, mille strumenti

Diciamocelo chiaramente: bere **Chianti e Morellino fianco a fianco** è una lezione di geografia sensoriale. Il Sangiovese è lo spartito. Ma se il Chianti lo suona con un violino, cercando verticalità, acidità e quella freschezza figlia delle colline interne, il Morellino lo interpreta con un violoncello: caldo, rotondo, profondo, con la voce della Maremma che sa di macchia mediterranea e vento di mare.

La forza di queste due zone vitivinicole è data proprio dalle loro **peculiarità** geografiche, geologiche e culturali; il **Chianti non è un blocco** monolitico, ma un **"arcipelago di colline"** che variano per altitudine e composizione del suolo (l'area è distribuita fra le province di Pisa, Pistoia, Prato, Firenze, Arezzo e Siena). Qui è già storia e ogni anno rivela sfumature nuove.

Una menzione particolare va al **Chianti Rufina**, soprattutto pensandolo come **bastione fresco**, la zona più "appenninica" di tutta la denominazione; le forti escursioni termiche e i suoli di marna calcarea regalano ai vini di questa area, una longevità e una spina dorsale acida che li rende unici, quasi distaccati dal resto della denominazione. Il Chianti Rufina è una zona a cui guardare e a cui far riferimento in un periodo estremamente complesso dal punto di vista climatico come quello che stiamo attraversando.



foto: MM

Gli assaggi: i nostri Super 12+12=24, ma...

Vi riporto più sotto il mio taccuino di assaggi, tenendo presente che molti dei campioni presentati erano **da botte**, e che pertanto avranno ancora necessità di avere il loro affinamento completato. Nella nostra **Super-24**, abbiamo equamente distribuito le denominazioni.

Morellino di Scansano: tra arenarie, macchia mediterranea e soffio marino

In **Maremma**, la geografia è disegnata dai fiumi Albegna e Ombrone e dalla vicinanza del mare; un paesaggio variegato in termini climatici, botanici e geologici e proprio grazie a tutte queste sfaccettature che il Morellino non è più una denominazione 'monocromatica'.

Il progetto di **zonazione** voluto dal Consorzio ha finalmente messo nero su bianco le **tre anime** della Maremma: dalle Arenarie del Macigno, che regalano struttura e nerbo, ai sedimenti marini che infondono salsedine e calore, fino alle terre rosse dell'interno. È proprio da questo studio analitico del suolo che prende vita la menzione Superiore: un riconoscimento dovuto a quei vigneti che riescono ad interpretare lo spartito del Sangiovese con una profondità ulteriore.

Il Morellino di Scansano DOCG ha proceduto in questi ultimi anni, in modo lento ma costante, come una tartaruga di padule, costruendosi un'identità e tessendo un **tessuto culturale vero e solido**.



courtesy: uff. stampa Consorzio Morellino di Scansano

Sul Morellino di Scansano in anteprima

La **media qualitativa** delle bottiglie è decisamente alta. La **2025** si presenta come un'annata di estremo equilibrio fra freschezza, frutto e corpo. Godibile e beverino, tantissimo agrume rosso, frutti rossi piccoli e succosi e una nota balsamica finale molto precisa che pulisce il sorso.

Le **Riserva 2023** sono dei vini più "adulti". Ogni produttore racconta un po' di sé stesso e della sua azienda con questo prodotto. Ho trovato estremamente affascinanti i profumi di macchia che si ritrovano in molti di questi vini, insieme al loro corredo di frutti e peonie rosse.

Complessivamente la denominazione può ritenersi **molto soddisfatta** dei risultati ottenuti; a mio avviso, ci troviamo nel momento in cui si può spiccare il volo dopo aver consolidato.

Detto questo... i più buoni

Volendo – come facciamo spesso – giocare a immaginarci un "podio virtuale", per l'annata 2025 non potremmo fare a meno di Antonio Camillo (vino di maestria pura) e di **Bruni** con il suo "**Marteto**", il suo grande equilibrio e la sua precisione. Per i Riserva, quello di **Fattoria Le Pupille** era l'unico già in commercio dei 5 campioni 2023 presentati, ciò non toglie niente alla sua forma smagliante con tutto al punto giusto: spezie, frutti e un agrume rosso dolce e infinito: grande vino e (vedrete sotto) grande "combo" aziendale annata-riserva.

Come sempre, assegniamo anche una "Menzione speciale" che merita il 2025 di **Le Rogaie**, perché non lascia indifferenti: la Maremma è fatta sì di terra e di mare, ma la Maremma è anche fatta di miniere, e questo vino sa suggestionarti e pare raccontartela con la sua impressionante nota minerale.



foto: PB ©

Super-12 da Rosso Morellino 2026
Anteprima Morellino di Scansano DOCG

con * i "campioni da botte"



in ordine di tipologia e poi alfabetico per azienda

Morellino di Scansano DOCG 2025 *
Antonio Camillo

Un maestro. Questo Morellino è un vino che non si dimentica. Al primo sorso, esplode in bocca, regalando sensazioni di freschezza, vivacità e armonia. È un vino che non stanca mai, che invita a un secondo bicchiere. Al naso, si percepiscono chiaramente le note di macchia mediterranea, erbe aromatiche, spezie, frutti rossi maturi. Al palato, queste sensazioni si fondono in un'armonia perfetta, creando un vino di grande carattere e personalità con un'arancia dolce, fresca e lunghissima sul finale.

Morellino di Scansano DOCG Marteto 2025 *
Bruni

Moderno, setoso, avvolgente. Equilibrio millimetrico tra polpa e tannino. per la sua giustapposizione di colori e freschezza, setoso, avvolgente. Equilibrio millimetrico tra polpa e tannino. Un tripudio di frutti rossi croccanti (marasca, lampone) e note floreali (viola), sostenuta da un'acidità vibrante che lo rende pieno di gioia. È un vino che esprime la freschezza della giovinezza, proprio come un quadro di Matisse.

Morellino di Scansano ris. DOCG 2023
Fattoria Le Pupille

Al naso si avvertono note di ribes, lamponi, buccia di mandarini verdi e tè verde. Corpo medio, tannini soffici ed un finale composto ed essenziale, decisamente scorrevole e gustoso. Una nota sapida e iodata conferisce pulizia e profondità al vino.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



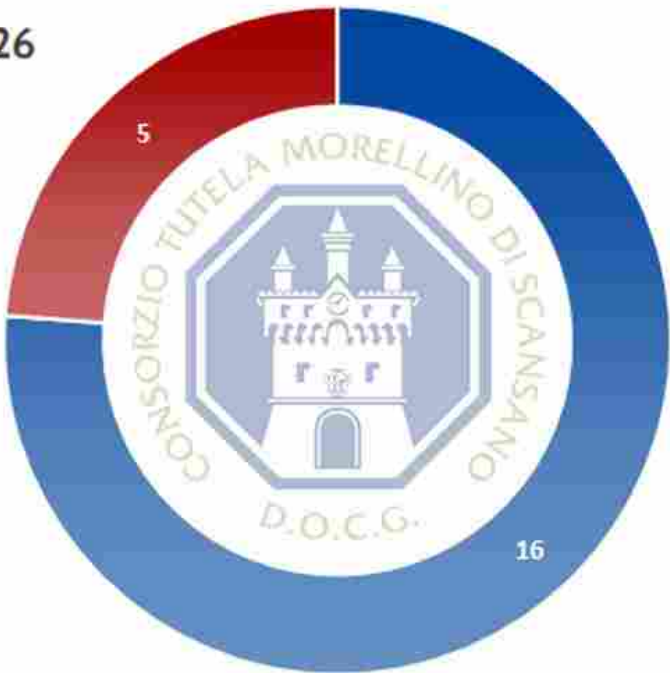
Anteprima Rosso Morellino 2026

Morellino di Scansano DOCG

distribuzione

■ annata 2025

■ riserva 2023



in ordine di tipologia e poi alfabetico per azienda

Morellino di Scansano DOCG Forteto 2025 *
Le Rogaie

Salsedine e mineralità. Qui senti il mare, il sole e la Maremma più autentica. Della Maremma più autentica, ti racconta i profumi dei suoi boschi e delle sue pinete, la dolcezza dei piccoli frutti rossi dolci e succosi, e ha il respiro ampio della pianura che si vede da Tirli, esce sul finale una nota ematica e ferrosa che conferisce unicità a questo vino. In bocca si ritrova la sua struttura solida, i suoi tannini sono fitti e setosi e ha grande persistenza aromatica, che lascia in bocca un ricordo di macchia mediterranea, erbe aromatiche e spezie.

Morellino di Scansano DOCG Mago di O3 2025 *
Mantellassi

Al naso, colpisce subito con un profumo intenso e persistente di frutti rossi maturi, come ciliegia, marasca, lampone e mora. È un'aromaticità pulita, sincera, che non ammette compromessi. La vinificazione senza solfiti aggiunti regala a questo Morellino una freschezza e una pulizia aromatica sorprendenti. Al palato, il vino è vivace, dinamico, con un'acidità vibrante che lo rende beverino e invitante. I tannini avvolgenti e ben integrati. Conferiscono al vino struttura e persistenza, senza renderlo aggressivo o tannico.

Morellino di Scansano DOCG Campo Maccione 2025
Rocca delle Macie

Al naso, si apre con profumi vividi e persistenti di frutti rossi croccanti, come ciliegia, lampone e fragolina di bosco. Non mancano sfumature floreali di viola e una leggera nota speziata (pepe nero). Sorso agile e sapidità che non lo rende stucchevole.

Morellino di Scansano DOCG Spiaggiole 2025 *
Poggio Maestrino

Un vino che nasce a 200 m.s.l. davanti a Talamone. Sapido e iodato. Frutta rossa fresca e croccante. Sorso polposo, soddisfacente, tannini che devono ancora un po' integrarsi ma veramente puliti e eleganti.

Morellino di Scansano DOCG Irio 2025 *
Provveditore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



La marasca e la prugna diventano mora e mirtillo. È un'aromaticità ricca, avvolgente che evolve con eleganza, offrendo sfumature di spezie dolci (vaniglia, cannella), liquirizia, cacao, tabacco, cuoio e una leggera nota ematica, quasi ferrigna.

Morellino di Scansano DOCG 2025 *
Santa Lucia

Si apre con profumi freschi e fragranti di frutti rossi maturi, come ciliegia, marasca, lampone e mora. È un'aromaticità pulita, sincera, che non ammette compromessi. Si avvertono anche sfumature floreali (viola) e una leggera nota speziata. Sorso dinamico e tannini ben integrati.

Morellino di Scansano ris. DOCG Bronzone 2023 *
Belguardo

Note di Ciliegie, lamponi, fragolina e pitosforo per questo vino dal corpo forte e austero. Sorso pieno, succoso e disteso, chiude armonico e bilanciato.

Morellino di Scansano ris. DOCG Roggiano Riserva 2023 *
Cantina Vignaioli di Scansano

Colore rosso rubino brillante. Al naso, i tipici aromi di ciliegia e mora, violette e rosa rossa, oltre a un accenno di pepe nero. Al palato è succoso e vivace, con un'armoniosa interazione tra acidità e tannini e un finale speziato e persistente. Grande pulizia e grande lavoro della Cantina Sociale.

Morellino di Scansano ris. DOCG Riserva Gualtiero 2023 *
Morisfarms

Si apre con confettura di frutti scuri, offre aromi intensi e concentrati di cioccolato al latte e frutti di bosco dolci. In bocca risulta un vino strutturato ma equilibrato. La concentrazione fruttata percepita al naso si conferma in bocca, con una trama tannica ben integrata e una persistenza notevole.



Miglior "combo" qualità: **Fattoria Le Pupille**
Menzione speciale: **Le Rogaie** (MdS Forteto 2025)

[Leggi lo storico Morellino](#)



Chianti: un affascinante puzzle

Il Chianti DOCG è sempre un **puzzle** da comporre: affascinante e con tantissime tessere. Per orientarmi, come in ogni puzzle che si rispetti, ho scelto di comporre prima la cornice, per cercare di darmi un **metodo**.

Sette sottozone geograficamente distinte tra di loro (Colli aretini, Colli fiorentini, Colli senesi, Colline pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina), che come sempre, mi creano delle difficoltà per poter comunicare ad un lettore un **filo coerente** che permetta di definire la degustazione di "un chianti"; sette sottozone e per ognuna produttori con obiettivi e visioni diverse complicano ulteriormente la cosa.

Cercando di fare un po' di ordine, posso dire di aver riscontrato maggiore coerenza di stile nella tipologia **Superiore 2024**, migliore lettura del proprio territorio nell'annata.

Nella mia personale **Top-3** quello di **Fattoria La Leccia**, preciso ed elegante, di grande sostanza. Fantastico anche il Sassocupo di **Buccia Nera** (un Colli Aretini dalla Tenuta di Campriano meraviglioso, come fosse la campagna dell'aretino in un bicchiere) e poi il Rufina 2024 di **Masi Renzo & C.** **Fattoria di Basciano**: fresco, con un bellissima peonia rossa al naso, ciliegia e un tannino sottile e leggero (nelle annate migliori viene prodotta una Riserva con struttura elegante, tanto tabacco e frutta matura, tutto sorretto da una freschezza leggiadra).



foto: MM

Super-12 da Chianti lovers 2026
Antepima Chianti DOCG

con * i "campioni da botte"



in ordine di sottozona, tipologia e poi alfabetico per azienda

Chianti superiore DOCG 2024

Fattoria La Leccia

Naso di fiori rossi, soprattutto la viola, i frutti rossi freschi in particolare la ciliegia e la fragolina di bosco. Sul finale si percepiscono leggere note di spezie dolci, bois  e tabacco. Al gusto   caldo, corposo e morbido. Un vino equilibrato, fresco, sapido con un tannino setoso e avvolgente

Chianti superiore DOCG Sassocupo 2024 *

Buccia Nera

Materico e profondo, con note boschive che ti riportano dritto tra i sentieri del bosco aretino. Non stupisce che la tenuta si trovi tra Arezzo e Sansepolcro, in un angolo di Toscana coperto da Boschi. Ritrovo nel bicchiere i frutti scuri, la prugna, l'humus del bosco in autunno e un profumo quasi di incenso. In bocca   materico, ha sostanza e profondit .

Chianti Rufina DOCG 2024

Masi Renzo & C. – Fattoria di Basciano

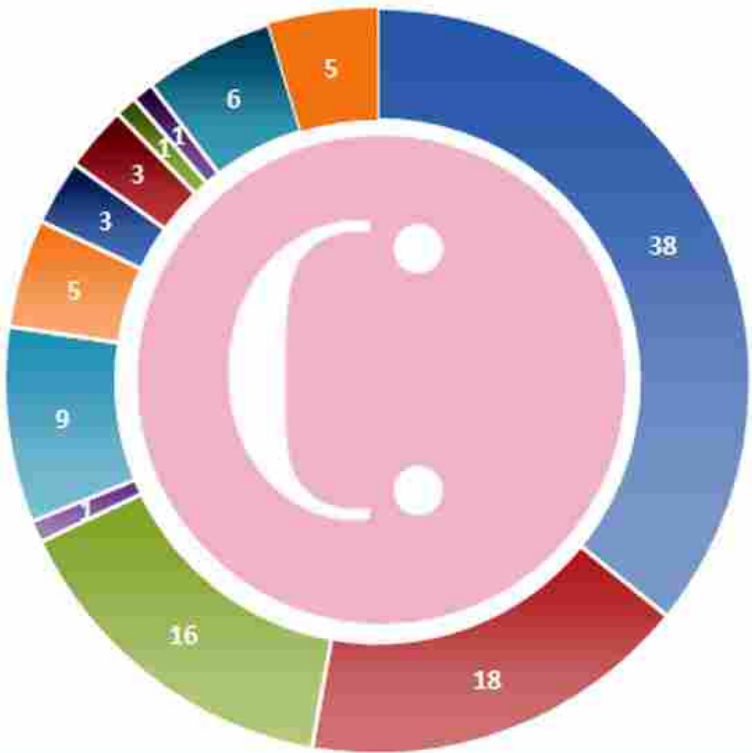
Si apre con al naso una bellissima peonia rossa, ciliegia e fragoline. In bocca   fresco, con un frutto polposo, un agrume che rinfresca e un tannino sottile e leggero. Una bellissima sensazione di pulizia che invoglia la beva; ha un'acidit  che   una lama di luce. Agile e snello come un cerbiatto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Anteprima Chianti Lovers 2026

distribuzione Chianti DOCG

- Chianti 2025
- Chianti sup. 2024
- Chianti ris. 2023
- Chianti Colli aretini 2025
- Chianti Colli fiorentini 2024
- Chianti Colli fiorentini ris. 2023
- Chianti Colli senesi 2025
- Chianti Colli senesi ris. 2023
- Chianti Montalbano ris. 2023
- Chianti Montespertoli ris. 2023
- Chianti Rufina 2024
- Chianti Rufina ris. 2023



in ordine di sottozona, tipologia e poi alfabetico per azienda

Chianti DOCG 2025 *

Az. Agr. Casale



Da Certaldo arrivano sottobosco e frutti neri. Un tannino che morde ancora, ma promette una longevità da fuoriclasse. Naso avvolgente con sentori di frutti di rovo neri e polposi. L'assaggio è vigoroso, segnato da un tannino presente e reattivo, una 'morsatura' giovanile che non scalfisce l'eleganza complessiva. È un vino che promette di evolvere magnificamente, puntando a una longevità eccezionale

Chianti DOCG 2025 *
Castello di Gabbiano

Aristocratico. Frutta matura arricchita da note di erbe aromatiche e un leggero tocco di spezie. Tabacco, anice, spezie fini e frutta scura. In bocca ha un attacco armonioso, una trama tannica ben definita, buona sapidità e una spiccata freschezza, garantendo una lunga persistenza.

Chianti Superiore DOCG 2024
Podere Ema

Profumi freschi e fragranti di frutti rossi maturi, come ciliegia, lampone e mora. Si avvertono anche sfumature floreali (viola) e una leggera nota speziata. Al palato, il vino è vivace, dinamico, con un'acidità vibrante che lo rende beverino e invitante. Merita la nostra "Menzione".

Chianti Colli Aretini DOCG 2025 *
Paterna

Rosa e ciliegia, susina e ribes. Vibrante, giocato sulla croccantezza del frutto rosso. Pulizia estrema. Tannini ancora un po' giovani, ma levigati e di buona trama. Un vino con una grazia e uno slancio impeccabili, che parlano del potenziale del Valdarno.

Chianti Colli Fiorentini Darno DOCG 2024
Tenuta San Vito in Fior di Selva

Profumo fruttato e persistente con sentori di frutta di sottobosco; gusto armonico, rotondo e piacevole. Note balsamiche ed erbe officinali. Una tensione gustativa di tutto rispetto.

Chianti Colli Senesi DOCG Torri 2025 *
Pietraserena

Il sole nel bicchiere. Mammola, ciliegia matura e un finale ammandorlato perfetto per la tavola. Finale ammandorlato perfetto per la tavola. Un vino che non stanca mai e che invita a un secondo bicchiere.

Chianti Montespertoli DOCG 2024
Valvirginio

Al naso, si apre con una fragranza di frutto rosso fresco davvero irresistibile. Dominano le note di ciliegia, susina e lampone. È un'aromaticità pulita, sincera, che non ammette compromessi. Si avvertono anche sfumature floreali (viola) e una leggera nota speziata.

Chianti Rufina DOCG Sinopie 2024 *
Colognole

Un ventaglio di profumi profondi, scuri e avvolgenti. Frutti neri maturi, come mora, mirtillo, prugna e amarena. Si avvertono anche nette sfumature di sottobosco, terra umida, funghi freschi e una leggera nota minerale. Al palato, il vino è solido, strutturato, caldo e avvolgente, con una freschezza e un finale balsamico che lo rendono equilibrato.

Chianti Rufina DOCG 2024 *
Frascole

Rosso rubino intenso con buona trasparenza. Al naso è complesso e fine, con evidenza di frutta rossa e nera (ciliegia, mora, prugna) e cassis. In bocca è piacevolmente tannico, buona spalla acida, lunga persistenza. Muscoli ed eleganza. Un vino ematico che mostra con orgoglio la sua anima di montagna.

Menzione speciale: **Podere Ema** (Chianti sup. 2024)

[Leggi lo storico](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



foto: PB ©

L'evento alla Fortezza da Basso di Firenze ha ribadito una verità fondamentale: **il sistema vino Toscana è vivo**, resiliente e sa adattarsi. Nonostante le difficoltà climatiche, la scelta di puntare sulla qualità estrema – e su nuove menzioni come il **Superiore** – sta pagando. Il **Sangiovese resta il miglior traduttore** della geografia regionale: basta saperlo ascoltare (e bere).

Quali sono i **vostri** vini **preferiti**? Scrivetelo sulle nostre pagine **Facebook** e **Instagram** oppure via mail a redazione@spiritoitaliano.net per confrontarsi con più calma...

Storici (dagli archivi)

I riconoscimenti negli ultimi 5 anni di SI.net per l'Anteprima Morellino di Scansano

Riconoscimento alla qualità (miglior "combo")

- 2026: **Fattoria Le Pupille**
- 2025: **Fattoria Le Pupille**
- 2024: **Mantellassi**
- 2023: **Morisfarms**
- 2022: **Tenuta Pietramora**

Totally over the top: i "clamorosi"

- 2026: Antonio Camillo – Bruni – Fattoria Le Pupille
- 2025: Antonio Camillo – Fattoria Le Pupille – Mantellassi
- 2024: Antonio Camillo – Mantellassi – Terre dell'Etruria
- 2023: Fattoria Le Pupille – Mantellassi – Morisfarms
- 2022: Belguardo – Morisfarms – Tenuta Pietramora

Menzione speciale

- 2026: **Le Rogaie** (MdS Forteto 2025)

- 2025: **Poggio Argentiera** (MdS Bella Marsilia 2024)
- 2024: **Santa Lucia** (MdS ris. 'Torre del Moro' 2021)
- 2023: **Val di Toro** (MdS ris. 'Revisco' 2020)
- 2022: **Antonio Camillo** (MdS 2021)

[torna su \(migliori Morellino in anteprima\)](#)



foto: PB ©

I riconoscimenti negli ultimi 5 anni di SI.net per l'Anteprima Chianti DOCG

Totally over the top: i "clamorosi"

- 2026: **Buccia nera** – Fattoria di Basciano – Fattoria La Leccia
- 2025: **Fattoria di Poggiopiano** – Fattoria La Leccia – Lavacchio
- 2024: **Castello del Trebbio** – Fattoria Poggio Capponi – Podere Pellicciano
- 2023: **Castello del Trebbio** – Fattoria Selvapiana – Mannucci Droandi
- 2022: **Bindi Sergardi** – Fattoria di Poggiopiano – Frascole

Menzione speciale

- 2026: **Podere Ema** (Chianti sup. 2024)
- 2025: **Poggio del Moro** (Chianti sup. DOCG 2023)
- 2024: **Fattoria di Poggiopiano** – **Galardi** (Chianti ris. DOCG 2021)
- 2023: **Podere Pellicciano** (Chianti DOCG 2022)
- 2022: **Podere dell'Anselmo** (Chianti ris. DOCG Terre di Bracciatca 2019)

[torna su \(migliori Chianti in anteprima\)](#)

[torna in alto](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

102460