Vendanges 2026 – Fattoria Selvapiana – Chianti Rufina – Toscane

Une année chaude produisant pourtant des vins avec un profil aromatique frais.

L'automne et l'hiver ont été très humides et plutôt doux enregistrant seulement 8 à 10 jours de température négative.
Puis à partir du printemps, les températures se sont toujours situées au-dessus de la normale, le phénomène s'amplifiant encore plus durant l'été avec 2,5 à 3°C en moyenne en plus.

Le débourrement s'est fait avec 15 jours d'anticipation, faisant craindre des possibles gelées tardives en avril. Mais tout s'est bien passé, et les vignes ont continué leur développement sans incident fâcheux. Les pluies ont été abondantes au printemps mais sont également tombées en juillet et en aout.

La sortie de raisin a été très belle et les premières fleurs sont apparues dès le 18 mai, continuant sur le rythme d'une année précoce.

Que ce soit dans la plupart des secteurs, la saison s'est plutôt bien passée seuls le haut du coteau sur la parcelle d'Erchi où les vignes sont plantées sur des sols peu profonds et les premiers rangs de Bucerchiale, ont souffert d'un stress hydrique ;

Toutes les phases phénologiques ont été précoces, ainsi la véraison s'est faite mi-juillet au lieu du début aout comme habituellement.
En conséquence, les vendanges ont démarré très tôt avec les premiers coups de sécateur le 1er septembre ;
Cette année, les vendanges ne se sont pas faites par ordre de secteurs géographiques mais par micro-zone à l'intérieur même des parcelles, que ce soit pour Bucerchiale que pour Erchi.

Les raisins récoltés étaient très sains, riches, mûrs. Les vinifications sont précises et Niccolo Giuntini y a mis sa touche personnelle avec des extractions douces qui font ressortir des arômes fruités sont très nets et intenses et des textures de bouche suaves.
2026 sera un millésime gourmand !