

COMUNICATO STAMPA

LA DOP CHIANTI CLASSICO

L'olio DOP Chianti Classico

Caratterizzato da un piacevole sapore fruttato, sentori di carciofo crudo, erba fresca e mandorla, gradevolmente piccante sul palato, l'Olio DOP Chianti Classico è frutto ed espressione del territorio in cui viene prodotto, il Chianti, nel cuore della Toscana. Profumi e sapori che sono strettamente legati alle cultivar utilizzate (Frantoio, Correggiolo, Leccino, Moraiolo e Leccio del Corno) e all'ambiente di coltivazione delle olvie che il consumatore ritrova in questo olio "prezioso", la cui qualità è garantita dalla DOP.

L'Olio DOP Chianti Classico 2023

L'Olio DOP Chianti Classico 2023 si presenta con un colore verde brillante e delicate sfumature dorate; l'olfatto coglie sensazioni composite e molteplici: nell'ordine si avvertono prima profumi freschissimi di erbe di campo a cui seguono sentori di foglia di carciofo e mandorla verde, caratteristiche della Denominazione; non di rado si presentano originali spunti floreali in chiusura olfattiva; il gusto colpisce e si fa apprezzare per un deciso amaro di rucola in equilibrio con un piccante speziato di pepe che risulta

particolarmente persistente al palato. Interessante è la conferma da più anni dell'eccezionale contenuto in polifenoli, componenti essenziali in un olio di qualità che voglia mantenersi intatto nelle sue caratteristiche originarie per lunghi mesi e di grande importanza per la nutrizione umana.

Il 2023 ha visto la prima uscita in bottiglia di oli della varietà Leccio del Corno usata come monocultivar DOP Chianti Classico. I primi assaggi degli oli di questa cultivar in purezza confermano quanto di buono avevamo degustato l'anno scorso nelle prove di produzione effettuate da alcune aziende Socie del Consorzio. L'olio monocultivar DOP Chianti Classico che proviene da olive Leccio del Corno si presenta all'olfatto con un fruttato di media intensità e un fresco erbaceo che dona vivacità e prepara piacevolmente all'assaggio. Al gusto si esprime con note inizialmente morbide, passando in crescendo a sentori erbacei intensi con chiusura piccante che conferisce una personalità generale molto spiccata.

Nel corso del 2023 si è avuta la possibilità di testare alcuni oli di altre meno conosciute monocultivar, sempre di origine rigorosamente toscana, che rientrano tra quelle che possono essere usate nei blend dell'olio Chianti Classico nella misura massima del 20%. Questi oli presentano caratteristiche interessanti, soprattutto per quanto riguarda la componente olfattiva e potrebbero rappresentare una notevole risorsa per dare nuovi impulsi di qualità ed originalità agli oli della DOP del Chianti Classico, a conferma della dinamicità della ricerca sensoriale caratteristica della nostra denominazione, senza mai rinunciare alla tipicità riconosciuta dei nostri oli.

- N° soci iscritti al Consorzio Olio DOP Chianti Classico nel 2022: 195
- N° ettari olivetati iscritti nel 2022: 2.756,75

Anno di	Quantità imbottigliata (hl)	Anno di	Quantità imbottigliata (hl)	Anno di	Quantità imbottigliata (hl)
1999	52.400	2000	91.896	2001	139.882
2002	117.942	2003	58.927	2004	121.144
2005	123.725	2006	125.535	2007	82.926

2008	139.383		2009	123.787		2010	141.518
2011	137.169		2012	126.516		2013	111.413
2014	117.635		2015	50.934		2016	91.651
2017	96.515		2018	123.714		2019	63.437
2020	137.961		2021	46.407		2022	80.331

Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico

fiorentini@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini – Caterina Mori

Tel. 055 8228522 – 348 8278802

Facebook: Olio DOP Chianti Classico