



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

COMUNICATO STAMPA

La DOP Chianti Classico 2025

Firenze, 16 febbraio 2026 – Nell'anno che ha segnato le due ricorrenze dei 50 anni dalla fondazione del Consorzio Olio Chianti Classico e i 25 anni dalla nascita della denominazione Chianti Classico DOP, i primi assaggi della DOP del Gallo Nero confermano l'alto livello qualitativo raggiunto dalle produzioni olivicole delle colline chiantigiane.

CARATTERISTICHE DELL'OLIO DOP 2025

La produzione di olio Chianti Classico 2025 si conferma eccellente dal punto di vista qualitativo, e la quantità risulta essere in linea con la media storica di produzione della DOP del Gallo Nero. Per quel che riguarda le caratteristiche organolettiche, gli oli prodotti ad inizio ottobre privilegiano sentori riconducibili a sensazioni vegetali erbacee, con amaro e piccante intenso al palato, gli oli di metà e fine ottobre si mostrano più complessi e variegati all'olfatto ed equilibrati nel gusto, mentre gli oli prodotti a novembre regalano piacevole balsamicità olfattiva e sapori nei quali prevalgono i gusti di mandorla e pinolo.

La tendenza dei Soci del Consorzio è quella di affiancare ai consolidati blend di tradizione, le monocultivar più diffuse sul territorio: Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Leccio del Corno e Leccino in purezza regalano una gamma di sensazioni olfattive, gustative e tattili molto variegata ed articolata che vanno a completare l'offerta di molte delle aziende associate.

- N° soci iscritti al Consorzio Olio DOP Chianti Classico nel 2025: **181**
- N° ettari olivati iscritti nel 2025: **2756,75**

Anno di raccolta	Quantità imbottigliata (litri)	Anno di raccolta	Quantità imbottigliata (litri)	Anno di raccolta	Quantità imbottigliata (litri)
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	115.316	2021	64.792	2022	80.331
2023	56.769	2024	88.846	2025	48.719 (al 21/01/26)



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

La stagione invernale che stiamo adesso attraversando, con molte giornate nelle quali si stanno succedendo temperature minime tra 0°C e meno 6°C, sta predisponendo favorevolmente la prossima annata produttiva (il freddo in questo periodo elimina gran parte dei parassiti dell'olivo), siamo quindi fiduciosi che tra qualche mese si possa parlare con soddisfazione anche dell'annata olivicola 2026.

IL CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO SEMPRE PIU' ATTIVO NEL RAPPORTO CON I SOCI

Il Consorzio Olio DOP Chianti Classico assiste i produttori nella loro costante attività rivolta alla creazione di un prodotto che sia espressione di un territorio unico e mantenga sempre alti livelli in quelle componenti che partecipano attivamente alla salvaguardia della nostra salute e regalano al prodotto profumi e sapori riconoscibili e quindi identitari.

L'attività del Consorzio Olio DOP Chianti Classico non si esaurisce però tra gli olivi e nei frantoi, ma allarga il suo raggio d'azione in altri ambiti, promuovendo l'extravergine del Gallo Nero attraverso eventi scientifici e divulgativi in giro per il mondo. A ciò si unisce un'attività di formazione, su temi utili alla crescita professionale, che durante l'anno trascorso ci ha visto realizzare seminari e attività formative nelle aziende.

***N.B.** Il Consorzio confida nella professionalità della Stampa a cui è indirizzata questa comunicazione perché il nome della denominazione "Chianti Classico" non venga modificato o abbreviato. Scrivere "Chianti" al posto di "Chianti Classico" significa cambiare radicalmente la notizia che stiamo comunicando. Questi due nomi, infatti, rappresentano due DOCG con territorio di produzione, storia e consorzi distinti e separati. Se si vuole trovare una locuzione alternativa a "Chianti Classico" suggeriamo l'uso della parola "Gallo Nero", simbolo iconografico e sinonimo della DOCG "Chianti Classico".*

Grazie per l'attenzione.

Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico

fiorentini@chianticlassico.com / mori@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini – Caterina Mori

Tel. 055 8228522/58 – 348 8278802

Facebook: Olio DOP Chianti Classico