

Vendemmia 2018

Dopo un inverno piovoso, non tanto in quantità ma in numero di giorni caratterizzati da piogge leggere e persistenti, con temperature medie sempre al di sotto dei 10°C, con più di un evento nivologico, l'ultimo dei quali verificatosi i primi di marzo quando i mandorli erano già in fiore, la ripresa vegetativa ha tardato accumulando un ritardo di circa due settimane.

Diverso andamento hanno presentato i mesi di aprile e maggio dove pur con medie di temperature leggermente inferiori alla media, altissimi sono stati i valori di bagnatura fogliare, con conseguente rischio fortissimo di malattie fungine.

Anche nel mese di giugno la tendenza non è mutata e quindi questa frequente disponibilità di acqua unita a temperature non altissime ma comunque sufficienti hanno spinto tantissimo la vegetazione della vite e quel ritardo registrato all'inizio della stagione è stato quasi completamente annullato ricollocando la 2018 nell'ambito delle vendemmie precoci. Proprio questa spinta vegetativa ha inoltre favorito la germogliazione di molti grappoli seppur spargoli per una difficile allegagione in condizioni di frequente maltempo.

Il clima anche in gran parte del mese di luglio ha continuato ad essere perturbato a causa di una anomala posizione dell'anticiclone delle Azzorre con un susseguirsi di piogge e sole che ha favorito un ottimo andamento dell'accrescimento e maturazione dell'uva conservando la parte acida sempre comunque nell'ambito di un clima equilibrato e favorevole alla coltivazione della vite.

A partire dall'ultima settimana di luglio ha ritrovato vigore l'anticiclone Africano ed è iniziato un periodo molto caldo per non dire torrido che ha in parte inciso sulla componente acida con conseguente aumento della parte zuccherina accelerando la maturazione.

La vendemmia ha avuto inizio il 20 Agosto, circa dieci giorni dopo lo scorso anno. Il bel tempo contraddistinto da temperature sopra alla media, esclusa una profonda perturbazione che ha portato piogge intense nel primo fine settimana, è continuato fino alla seconda decade di settembre, la temperatura è poi scesa a valori più consoni alla stagione anche talvolta inferiori alla media.

Dopo la terribile scarsità della passata vendemmia siamo tornati a quantità nella norma seppur allineati ai massimi valori dell'intervallo presentando valori molto equilibrati, buona acidità più nella conservazione dell'acido malico che tartarico e moderato contenuto zuccherino che ci fa pensare a vini freschi sapidi, ma anche a struttura e rotondità.