

Decorso stagionale Vendemmia 2015

Grazie ad un inverno ricco di precipitazioni, sia piovose che nevose, le viti hanno avuto modo di risvegliarsi in una primavera mite con una buona riserva idrica a disposizione.

Il germogliamento è risultato anticipato rispetto alla scorsa annata, così come la fioritura iniziata dopo la metà di Maggio, alla quale è seguita un'ottima allegagione dei grappoli.

Gli elementi climatici che hanno caratterizzato questa ottima annata sono stati il gran caldo, soprattutto in estate, con temperature superiori alla media, e la scarsità di precipitazioni per un periodo piuttosto prolungato.

L'andamento climatico ha contrastato l'insorgere di malattie sulla vite, principalmente la peronospora e l'oidio, pertanto in quasi tutta Italia i vigneti hanno goduto di una insolita sanità, con grappoli che alla vendemmia si sono presentati sanissimi, con un numero limitato di trattamenti effettuati in vigna.

Dopo il Ferragosto la situazione si è leggermente modificata con provvidenziali precipitazioni che hanno abbassato la temperatura e stabilito le condizioni ideali per la maturazione (caldo di giorno, fresco di notte).

Pertanto, la **vendemmia 2015**, ha permesso di raccogliere uva sana e matura con gradazioni zuccherine più elevate degli anni scorsi. Gli iniziali prodotti ottenuti, tenuto conto di quanto premesso, si presentano già ora con degli ottimi livelli qualitativi.

I vini bianchi hanno profumi puliti, varietali, che si sono formati con fermentazioni ben condotte a temperatura controllata. Gli estratti sono più elevati dello scorso anno e l'acidità risulta più contenuta.

I vini rossi sono, probabilmente, quelli che hanno goduto in modo più positivo di questo favorevole decorso stagionale e si presentano quindi più colorati, più pieni e soprattutto con tannini più maturi e, conseguentemente, più morbidi.

Anche le uve in appassimento per la produzione dell'Amarone e del Ripasso risentono di questa annata particolarmente positiva. Nei fruttai, inoltre, si sta limitando l'uso di sistemi di deumidificazione in quanto la bassa umidità esterna ha permesso finora un appassimento naturale, lento e regolare.

Enologo Paolo Grigolli

