



# BORGOLUCE

## **Vendemmia 2019**

Dopo un inverno piuttosto fresco, con temperature in linea con il periodo, la denominazione Conegliano Valdobbiadene ha visto una primavera, specialmente nel mese di maggio, con temperature sotto la media e alta piovosità, con un conseguente ritardo nel germogliamento e a seguire in tutte le fasi fenologiche. A nostro favore, un'estate calda, con un andamento termico tipico della stagione, ha in parte consentito il recupero fenologico che si era perso nel mese di maggio.

Le giornate calde e secche e le notti fredde di settembre, hanno preannunciato l'arrivo della vendemmia 2019, che è iniziata con circa 10 giorni di ritardo rispetto all'anno precedente.

Le condizioni climatiche dell'anno hanno condizionato sia i tempi della raccolta, sia le caratteristiche organolettiche degli acini. Si registra un PH medio al 3,30 (nel 2018: 3,40) e acidità al 6,50 (nel 2018: 5,90) caratteristiche particolarmente vantaggiose per la produzione di spumanti.

Si tratta della prima vendemmia sulle colline riconosciute Patrimonio dell'Umanità: si preannuncia un'annata di assoluta qualità grazie al giusto equilibrio tra grado zuccherino e acidità e all'ottimale stato sanitario delle uve. Già preannunciato dall'andamento climatico dell'annata, l'acidità totale è elevata, con acido malico più che soddisfacente.

Sorprendenti sono invece i profumi di quest'anno, favoriti dall'importante sbalzo termico fra notte e giorno della prima metà di settembre.

## **Curiosità: Modifiche al disciplinare di produzione**

Rive:

La tipologia "Rive" vedrà le superfici atte alla loro produzione modificate a favore dei territori più impervi. Sono state esclusi dalla possibilità di rivendicare la tipologia Rive tutti i vigneti non particolarmente pendenti. Oggi le Rive sono 43.

Correrà l'obbligo dell'immissione al consumo della tipologia Rive dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Nuove tipologie introdotte:

"Sui lieviti", spumante rifermentato in bottiglia. Questa tipologia recupera la storicità del prodotto e la profondità della storia spumantistica del territorio.

"Extra Brut", (residuo zuccherino tra 0 e 6 gr/lt.) risponde alle esigenze dei consumatori il cui gusto sta virando su gradazioni zuccherine sempre meno accentuate.

## **Blocco di iscrizione di nuovi vigneti**

L'obiettivo di tutti i produttori della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg è continuare a lavorare sulla qualità del prodotto, elevando sempre di più il posizionamento del vino e conservando la bellezza autentica del suo paesaggio; a tal proposito il Consorzio di Tutela ha richiesto alla Regione Veneto il blocco di iscrizione dei nuovi vigneti all'albo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg dal 1 agosto 2019. La Regione Veneto ha accolto positivamente la richiesta.