

VENDEMMIA 2019 – ANDAMENTO GENERALE

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da un clima più rigido ed umido e mediamente piovoso, tanto da creare una buona disponibilità idrica nei terreni.

Il germogliamento è iniziato a fine aprile inizio maggio.

La primavera è stata caratterizzata da un maggio estremamente freddo, che ha provocato su tutti i vigneti un forte rallentamento nell'accrescimento dei germogli. Se da un certo punto di vista questo ha aiutato molto il vigneto a difendersi dagli attacchi patogeni fungini (peronospora e botrite) l'arresto quasi totale della crescita ha fatto perdere del tempo prezioso nelle corrette tempistiche delle varie fasi fenologiche.

Infatti a Giugno quando in maniera repentina è arrivata l'estate con sbalzi termici anche di 20 gradi, la vegetazione è esplosa rendendo più difficili tutte le operazioni agronomiche a partire dalla selezione dei germogli. Da questo momento in poi le viti hanno velocizzato le varie fasi fenologiche iniziando ad Agosto, seppur in maniera diversificata, l'invaiaatura.

Anche quest'anno sono state effettuate importanti operazioni agronomiche che hanno fatto la differenza nel salvaguardare la qualità della produzione :

- Durante la fase di accrescimento dell'acino e di chiusura del grappolo è stata effettuata su tutta la superficie aziendale coltivata a Sangiovese una sfemminellatura su entrambe le pareti fogliari, con l'intento di favorire l'arieggiamento della fascia produttiva e concentrare le energie della pianta sui nuovi grappoli.
- Contestualmente venivano diradati gli ammassi di uva dove presenti, equilibrando di conseguenza la produzione;
- L'operazione sicuramente più importante visto l'allungarsi della fase vendemmiale è stata la totale defogliatura della fascia produttiva sui vigneti di Sangiovese . Ciò ha permesso di mantenere sempre arieggiati e asciutti i grappoli e di conseguenza meno sensibili agli attacchi di muffe e funghi.

Anche quest'anno la lotta fitosanitaria ha visto l'utilizzo di metodi di difesa utilizzati in agricoltura biologica/biodinamica : zeolite per asciugare il grappolo dall'umidità e batteri che si nutrono dei lieviti responsabili di eventuali marciumi.

L'estate è stata calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni. A fine Agosto il verificarsi di eventi piovosi accompagnati da alte temperature hanno provocato il verificarsi di diffusi marciumi sul grappolo.

Fortunatamente a Settembre il bel tempo ha avuto la meglio, e seppur consapevoli di una vendemmia ritardata, le alte temperature del giorno accompagnate dagli sbalzi termici della notte ci hanno fatto sperare al meglio.

Ed infatti così è stato. La vendemmia è iniziata con i vitigni bianchi, almeno con dieci gg di ritardo rispetto agli ultimi anni. E' proceduta con calma, selezionando i vigneti in base alle analisi e al procedere più o meno accentuato delle maturità, sia tecnica che fenolica.

Le uve sono arrivate sane in cantina, correttamente idratate, esenti da marciumi e muffe.

Si è trattato di una vendemmia tardiva , e una vendemmia tardiva garantisce sempre una varietà di profumi superiore, e conseguentemente la qualità del vino aumenta.

Le giornate calde di Settembre con le notti fresche fanno sì che gli aromi si sintetizzino con le temperature alte, ed il caldo porta alla formazione di composti chimici aromatici nell'acino. Il successivo raffreddamento permette il mantenimento di questi composti che rischierebbero di dissolversi con il calore notturno.

Bella annata!

ALTESINO

Ottima produzione per la vendemmia 2019.

La zona sud di Montalcino come di consueto ha visto le uve arrivare a maturazione una settimana prima della zona nord.

La vendemmia delle uve di Sangiovese è iniziata nella seconda decade di Settembre dai vigneti di Pianezzone, per poi proseguire sul versante nord nei vigneti di Macina e alcuni appezzamenti del centro aziendale. Le prime uve raccolte di Sangiovese sono state quelle di Pianezzone nei terreni con forte presenza di argilla che per loro natura accelerano sempre i processi di maturazione.

I primi di Ottobre sono state raccolte le uve del vigneto Montosoli, fortemente selezionate nonostante la qualità fosse molto omogenea. Successivamente sono state raccolte le restanti uve (Velona, Altesino) terminando la vendemmia il 10 di Ottobre.

I vini ottenuti sono potenti, fortemente alcolici (gradazione media di 14,5 gradi) con estratti notevoli, quantità di glicerina da annate importanti, e struttura fenolica che fa ben sperare in una longevità dei vini della vendemmia 2019 che non vedevamo da anni.