

Rapporto Vendemmia 2019



La stagione vitivinicola 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, con scarse piogge; le temperature sono state nel complesso al di sopra della media, con punte inferiori solo in alcuni giorni nel mese di febbraio; questo andamento ha determinato un anticipo del germogliamento, di circa due settimane rispetto le medie annuali, fortunatamente senza registrare abbassamenti repentini, a rischio di gelate, durante il mese di marzo. La fase iniziale della primavera è stata un'evoluzione dell'inverno, con temperature al di sopra della media e pochissime precipitazioni; le settimane successive, prima decade di aprile, sono state contraddistinte da

un incremento delle precipitazioni, alternato a temperature relativamente alte per la media; tale andamento ha determinato eventi a carattere temporalesco, sfociato in una precipitazione con presenza di grandine a fine aprile, fortunatamente senza rilevare danni cospicui. Il mese di maggio ha visto precipitazioni costanti e regolari durante tutto il mese, contraddistinto da un abbassamento termico durante la prima settimana, che ha determinato un intervento preventivo con preparato di valeriana, al fine di proteggere i germogli dal gelo. Da fine maggio è





entrata alta pressione che ha determinato un innalzamento delle temperature e una forte contrazione delle precipitazioni, che si è mantenuta tale per tutto il periodo estivo, con temperature decisamente al di sopra delle medie annuali nel mese di luglio ed agosto, alternato ad eventi isolati di pioggia, che hanno sostenuto il fabbisogno idrico delle piante. Con tale andamento climatico la raccolta è stata anticipata di circa una settimana, rispetto le medie, vedendo inizio nell'ultima settimana di agosto e protratta per circa un mese, con un settembre decisamente più piovoso dei periodi precedenti, il che ha determinato una ottima maturazione delle uve tardive e un incremento delle rese rispetto le prime uve raccolte,

figlie di un periodo molto siccitoso.

In termini qualitativi le uve sono risultate sane e ben mature, in termini quantitativi si è avuto una riduzione rispetto le medie annuali, ottenendo mosti con un potenziale alcolometrico maggiore nella media e tenori di acidità medio/bassi, ottenendo vini ben strutturati e caldi.