

Rapporto Vendemmia 2020

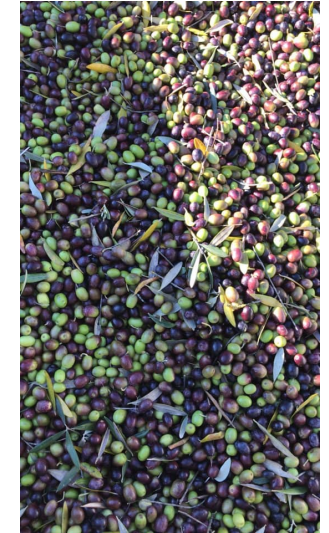
L'annata agraria 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite nel complesso, con temperature e piovosità nella media; tale andamento ha determinato un anticipo del germogliamento per alcune varietà ed in determinate vigne, laddove si è avuto temperature maggiori rispetto il restante della superficie. Tale anticipo ha comportato un intervento a scopo precauzionale in suddette vigne, con distribuzione del preparato 507 (valeriana) nell'ultima settimana di marzo, al fine di evitare danni da gelate, in quanto le temperature sono scese di qualche grado sotto lo zero termico per due giorni consecutivi; tale intervento ha limitato danni da gelata (nei giorni 23-24 marzo), riscontrando una minima % di germogli ustionati. La primavera è decorsa con andamento regolare, con piovosità abbondanti nel mese di maggio, alternate a temperature nella media stagionale; il periodo fine primavera inizio estate ha visto innalzamento termico, alternato a fenomeni a



carattere temporalesco, che hanno determinato una discreta disponibilità di acqua al suolo. Tale situazione ha incrementato uno sviluppo costante e regolare delle piante, determinando un andamento fisiologico regolare, fioritura e allegagione nei tempi consueti e di buona entità. Il periodo estivo ha visto una diminuzione delle precipitazioni associato a temperature costanti, senza registrare temperature eccessive durante le ore diurne; l'assenza di settimane roventi ha incrementato un buon andamento fisiologico delle piante, le quali non hanno dimostrato stress idrico/termico, e dunque uno sviluppo costante e regolare. La fase pre-vendemmia, ovvero le prime tre settimane di agosto, si sono avute piogge che hanno determinato un ulteriore aiuto ad un ottimo sviluppo vegetativo, incrementando un buon accrescimento degli acini; la raccolta ha avuto inizio il 20 di agosto, con le varietà precoci, e si è terminata dopo circa un mese, con la raccolta delle uve sangiovese destinate alla

produzione di rosso. Vendemmia dunque relativamente veloce, costante, dettata dalla maturità sia tecnologica che polifenolica delle uve; durante tale mese si sono avute precipitazioni, sia per entità che per quantità ottime ad un buon decorso della maturità, alternata ad un'escursione termica discreta tra giorno e notte a partire dalla metà di agosto, le quali hanno fatto sì di avere una qualità e quantità ottima delle uve raccolte.

La raccolta delle olive infine è stata abbondante ma con rese mediamente basse di circa 10%.



Il 2020 è stato un anno pieno di novità per la Fattoria, nuovi animali sono arrivati come galline, api e asini (Emilio e Sole), **è il 10^{emo} anniversario di Fattoria Sardi Rosé 2020**, abbiamo sposato il concetto di open farm particolarmente durante le Domeniche dove la gente può assaporare durante il pranzo il savoir faire Toscano, e in più specifico Lucchese, in cucina dello chef Damiano Donati.