

### ***Andamento stagionale vendemmia 2001***

La vendemmia 2001 è stata sicuramente dal punto di vista qualitativo all'altezza delle grandi annate.

L'andamento climatico ha garantito una uniforme e completa maturazione delle uve destinate alla produzione di amarone.

Tutti gli indici elaborati (Winkler – °C – escursioni termiche- radiazione fotosinteticamente attiva – precipitazioni ) confermano che l'andamento stagionale è stato positivo per la qualità delle uve.

L'inverno è stato caratterizzato da un andamento climatico differente rispetto a quello degli anni precedenti, con una quantità superiore di pioggia caduta.

Una buona disponibilità idrica nel terreno e le temperature superiori alle medie stagionali hanno favorito un germogliamento anticipato di circa dieci giorni, come era accaduto anche per la stagione vegetativa precedente.

La fioritura si è svolta in ottime condizioni ed è iniziata alla fine di maggio.

Dalla fine di maggio a tutto il mese di giugno le precipitazioni sono state molto scarse.

Il mese di agosto e i primi giorni di settembre sono stati caratterizzati da un clima caldo-afoso e dalla totale assenza di precipitazioni.

Il 09 agosto una forte grandinata ha colpito diversi vigneti nel comune di S. Pietro in Cariano e parzialmente a Negrar.

Nella seconda quindicina di settembre si sono verificate delle piogge e repentini abbassamenti di temperatura determinando escursioni termiche importantissime per la buona maturazione delle uve.

Ottobre è stato caratterizzato da bel tempo e alte temperature che hanno permesso di portare a maturazione le uve in ottime condizioni sanitarie con ottimo quadro acidico e una ottima gradazione zuccherina e di concludere le operazioni vendemmiali in condizioni ottimali.

Quanto sopra consente di asserire, che la vendemmia 2001 è stata sicuramente eccellente dal punto di vista viticolo ed enologico.

### **Il profilo enologico vendemmia 2001**

Come abbiamo visto la vendemmia 2001 ha avuto delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli durante tutto il periodo vegetativo della vite, caratterizzate nella parte antecedente la maturazione da un luglio e un agosto estremamente caldi.

#### ***La raccolta delle uve***

È iniziata con un consistente anticipo il 13 settembre con la selezione delle uve per il Recioto della Valpolicella e l'Amarone della Valpolicella. I grappoli, al momento della raccolta, si presentavano spargoli e ben uniformi e con una buccia integra e spessa.

### Indici di maturazione

Dall'analisi pre-vendemmiale delle uve si può evidenziare che la concentrazione zuccherina si presentava particolarmente elevata con due gradi oltre la media.

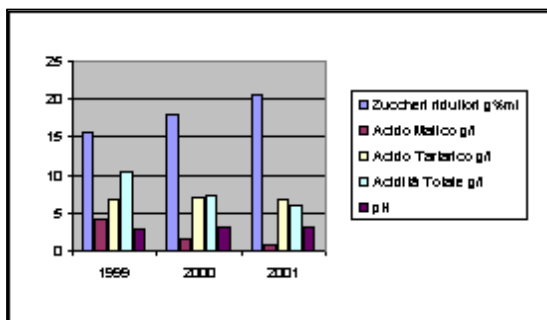
L'acidità totale del mosto raggiunge valori normali rispetto le altre annate, elemento questo di assoluta importanza per garantire una buona longevità ai vini.

Il pH è rimasto entro i limiti di una buona maturazione mentre l'acido malico è diminuito costantemente nell'ultimo mese grazie alle elevate temperature diurne.

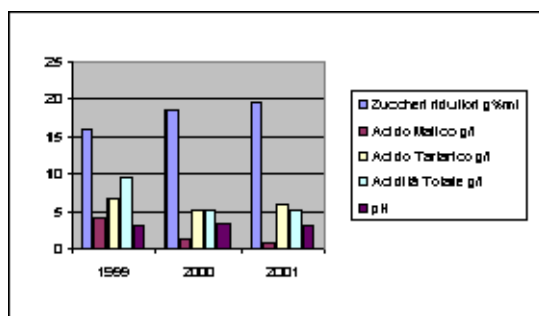
Di seguito si possono notare le curve di maturazione delle diverse varietà che compongono l'uvaggio del Valpolicella e dell'Amarone. Da notare la grande espressione della Corvina che dimostra ancora una volta di essere il vitigno principe per l'Amarone.

I Vini ottenuti si sono dimostrati equilibrati e con una buona componente polifenolica necessaria a conferire una buona longevità al Valpolicella.

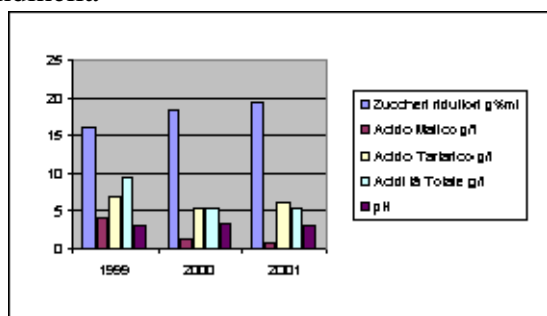
#### Corvina



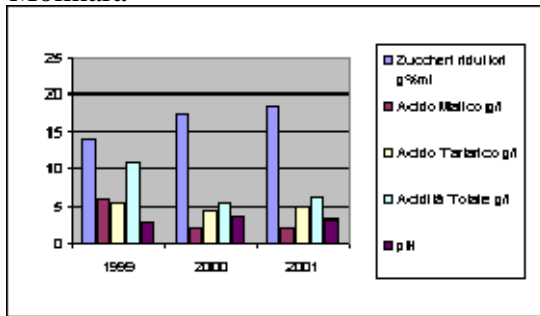
#### Corvinone



#### Rondinella



#### Molinara



### L'appassimento delle uve

L'appassimento delle uve è iniziato il 13 settembre per terminare nel mese di gennaio. Le condizioni climatiche di questo periodo, durato circa 120 giorni, sono state eccezionalmente favorevoli grazie ad inverno ventilato e rigido.

### Vinificazione

La pigiatura iniziata il 15 di gennaio introducendo le con temperature molto rigide .

Le uve anno avuto un calo medio ponderale di circa il 35 % portando la concentrazione zuccherina a valori molto elevati. Tutto il processo fermentativo si è svolto con assoluta regolarità ed i vini sono entrati in legno già nel mese di Marzo.

Le condizioni che ho esposto sopra unite alle caratteristiche dei vini ottenuti fanno sì che la vendemmia 2001 sia sicuramente di alto livello qualitativo in particolar modo per l'Amarone .