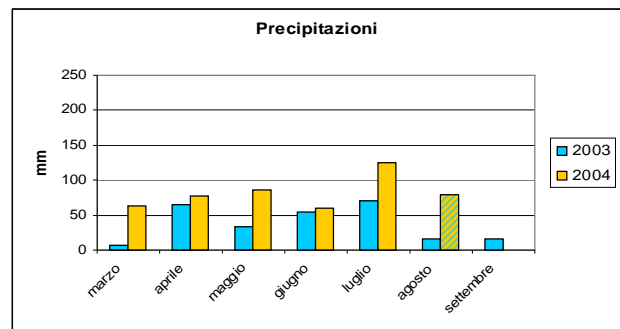
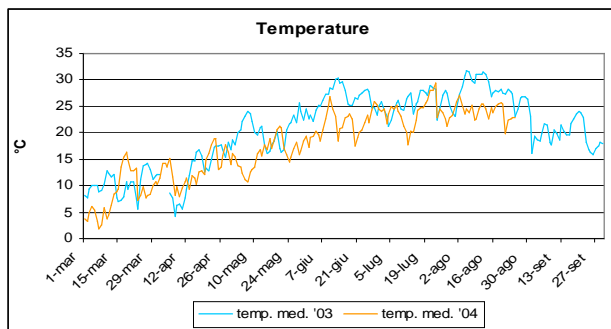




Andamento stagionale vendemmia 2004

La stagione 2004 è partita piuttosto in ritardo a causa delle condizioni climatiche difficili. I primi mesi del 2004 sono stati caratterizzati da un'abbondante piovosità che, sommata a quella dell'autunno precedente, generalmente ha permesso il ripristino delle riserve idriche del suolo, notevolmente ridotte in seguito alla stagione estiva 2003. Le temperature invernali, pur non raggiungendo minimi estremi, si sono mantenute piuttosto basse per lungo tempo, tanto che il germogliamento della vite è risultato più tardivo rispetto a quanto osservato negli ultimi anni (in media 10-12 giorni rispetto al 2003). La primavera è stata regolare senza fenomeni di gelate tardive e con una piovosità nella media stagionale. Nei mesi successivi gli episodi piovosi sono stati tutto sommato limitati, di breve durata e ben distanziati tra loro; questo è risultato positivo per lo sviluppo della vite, che ha fatto registrare un germogliamento regolare e con limitate manifestazioni di squilibri nutrizionali.

Le temperature estive non sono mai state troppo elevate e non si sono registrati periodi di afa insopportabile che avevano caratterizzato le ultime estati. La sommatoria delle temperature attive registrate nel 2004 mettono in evidenza un notevole deficit rispetto al 2004 ma sufficiente per maturare regolarmente le nostre uve. A causa delle temperature estive non elevatissime le fasi fenologiche hanno subito un ritardo di circa 15 giorni rispetto al 2003 dalla fioritura all'inviatura alla vendemmia.



Quest'anno la grandine ha graziato la Valpolicella sfiorando l'alta collina nella grandinata del 1 luglio e portando così un positivo naturale diradamento delle uve. L'ultimo mese che ha preceduto la raccolta, (peraltro ancora in corso) ha contribuito al miglioramento qualitativo dell'uva con escursioni termiche fra giorno e notte molto alte. Queste condizioni oltre hanno senz'altro contribuito alla sintesi di sostanze aromatiche ed all'accumulo di sostanze zuccherine nella bacca. La fertilità della vite è stata quasi ovunque elevata, con numerosi grappoli di dimensioni medio-grandi portando ad un aumento quantitativo previsto attorno al 15%. Le analisi pre vendemmiali e delle prime uve conferite evidenziano una buona sanità, un

equilibrato contenuto acidico con un contenuto zuccherino leggermente inferiore allo scorso anno.

La vendemmia è iniziata per l'uva da Amarone il 22 settembre mentre per le uve da Valpolicella il 27 settembre registrando una data di maturazione conforme all'ultimo ventennio. Durante la raccolta le uve anno progressivamente recuperato lo scarso contenuto zuccherino dovuto esclusivamente al ritardo temporale di maturazione, fino al raggiungimento di valori medi delle buone annate. Ma l'aspetto che più caratterizza questa annata è il grande accumulo di sostanze polifenoliche che conferiscono un colore molto intenso e stabile nel tempo. Anche i tannini sono maturati bene senza note eccessive di erbaceo, lasciando intravedere vini fragranti delicati e con una buona propensione all'invecchiamento.

Le uve per Recioto ed Amarone sono state raccolte in condizioni di tempo ottimale; l'appassimento delle uve si è svolto con regolarità e grazie ad una buccia molto spessa e consistente condizioni queste necessarie per rendere difficili gli attacchi fungini, lasciando una buona sanità finale.

Anche se la produzione 2004 è stata un po' più abbondante del previsto il risultato organolettico ed il profilo analitico è sicuramente di alto livello lasciando intravedere grandi Valpolicella ripasso e soprattutto L'Amarone.