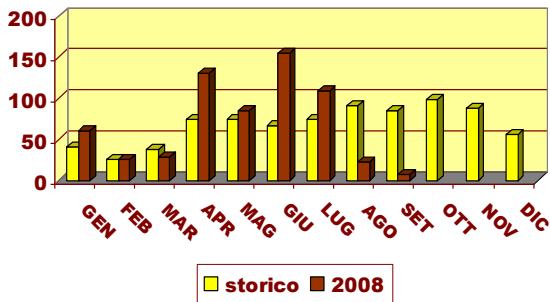


Vendemmia 2008

Pioggia - mm
Confronto storico '92 - '07 / annata 2008



In tutta la Valpolicella la primavera è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni favorendo un notevole sviluppo vegetativo.

Nei mesi di giugno e luglio infatti, le precipitazioni hanno raggiunto livelli molto alti con lunghi periodi di bagnatura della vegetazione, ciò ha favorito gli attacchi fungini ed ostacolando nel contempo la fioritura con la

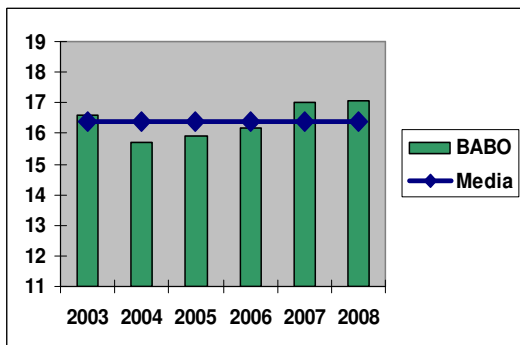
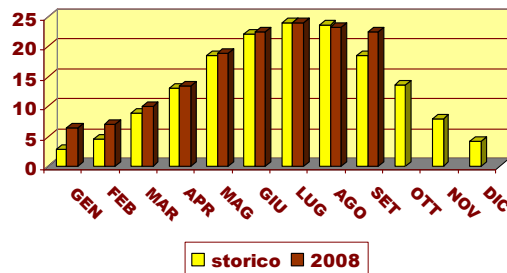
formazione di grappoli spargoli. Fortunatamente la grande quantità di grappoli e la loro dimensione, al di sopra della media, ha permesso di mantenere un buon livello quantitativo.

Dall'invaiaatura in poi abbiamo invece assistito ad una inversione di tendenza con temperature alte e piovosità al di sotto della media, questo ha fatto sì che le uve sono giunte a maturazione con un livello sanitario eccellente e livelli glucidici elevati anche nei casi in cui gli attacchi peronosporici sono stati tenuti sotto controllo. La produzione nonostante questi eventi si è dimostrata abbondante soprattutto nel vigneto di Negrar.

Si è giunti all'invaiaatura ed alla maturazione con regolarità, sia pure con circa 20/25 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno, ma in epoca normale rispetto la media pluriennale.

Il mese di settembre partito molto caldo nella prima quindicina ha subito poi un improvviso e brusco abbassamento della temperatura dopo il 15 con un calo di circa 15 gradi. Tale situazione ha causato un rallentamento di tutte le operazioni di maturazione che si sono protratte fino a fine mese in condizioni però di bel tempo.

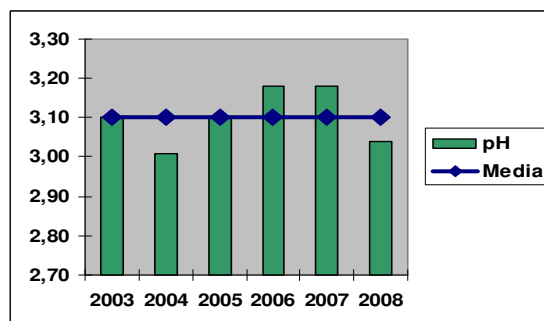
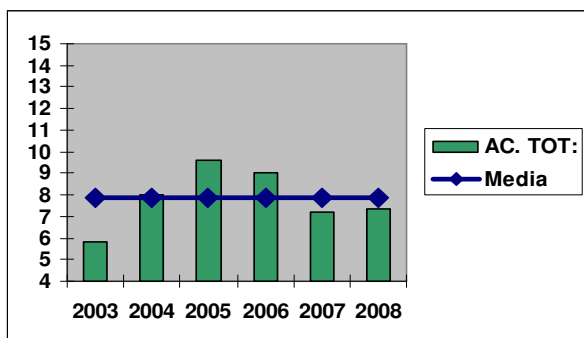
Temperatura media mensile
Confronto storico '92 - '07 / annata 2008



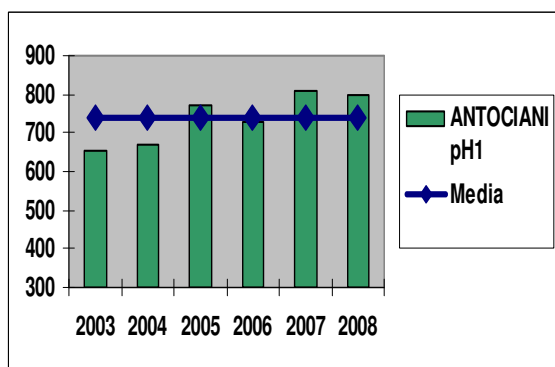
Le uve al momento della raccolta hanno raggiunto un grado zuccherino di ottimo livello paragonabile alla mitica annata 2007

Le temperature basse nella fase di maturazione hanno conservato un livello di acidità sostenuto pur essendo in valori assoluti nella media del decennio.

Caratteristica importante per questa annata è il pH che si è mantenuto su valori molto bassi rispetto alla media ed un'acidità totale leggermente sostenuta, garantendo così fermentazioni regolari e ottima longevità ai vini.



Anche la componente fenolica ha risentito delle temperature basse in fase di maturazione rallentando l'accumulo ma garantendo valori buoni sufficienti.



La raccolta è iniziata il 20 settembre in ritardo rispetto alla vendemmia 2007 che è stata la più precoce degli ultimi 70 anni, ma in perfetta media storica della Valpolicella. Il periodo vendemmiale si è svolto in condizioni con temperature molto basse ma con tempo stabile e non piovoso garantendo così la raccolta delle uve di Amarone e Recioto.

Il periodo di Appassimento è stato disturbato in parte da piogge ripetute che hanno reso necessario l'intervento dei sistemi di assistenza nel fruttajo. Le uve si sono conservate in ottimo stato di sanità sino al 7 gennaio con un calo peso del 35%. La pigiatura dell'Amarone è avvenuta in Gennaio e la fermentazione si è svolta in condizioni di basse temperature per circa 40 giorni.

L'amarone è risultato di ottimo colore, buona acidità ed un quadro aromatico che pur mettendo in evidenza le note di frutta passita, evidenzia aromi di frutta rossa e spezie che sono di buon auspicio per un lungo affinamento in legno.

In sintesi potremo dire che la vendemmia 2008, se pure con qualche difficoltà dovuta alle avverse condizioni meteorologiche, grazie ad una grande operazione in vigneto prima, in appassimento poi ed infine in cantina si è attestata su valori complessivi buoni sia per il Valpolicella che per L'amarone.

