

Bollettino delle Annate

2018

L'annata 2018 è iniziata con abbondanti piogge invernali, che hanno reintegrato le riserve idriche, fortemente provate dall'annata 2017. È proseguita poi con un andamento regolare fino ad agosto, quando si sono avute piogge che hanno allungato la fase di maturazione delle uve. Nel periodo di settembre si sono avute nella prima metà del mese che hanno reso necessario un attento lavoro di diradamento e alleggerimento del carico produttivo in vigneto. A partire dal 20 settembre, si sono avute tre settimane di bel tempo, caratterizzate da alcune giornate ventose che hanno reso possibile una vendemmia tranquilla, partita il 5 ottobre, nella media con le annate classiche

2019

L'annata 2019 è iniziata con una primavera piovosa e fresca e proseguita poi nei mesi estivi con temperature nella media, con leggere piogge distribuite in maniera regolare fino al mese di agosto. Questo andamento climatico ha permesso una maturazione perfetta delle uve e una raccolta tardiva delle stesse.

2020

L'annata 2020 ha avuto con un inverno mite e con poche piogge. Da metà aprile le temperature sono aumentate e la primavera è proseguita regolarmente favorendo una buona fioritura e allegagione, avvenute tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma senza picchi di calore. Settembre è stato caldo fino all'ultima settimana del mese, periodo dopo il quale si è registrato un clima tendenzialmente fresco e piovoso che si è protratto fino a ottobre.

2021

L'annata 2021 ha avuto un inizio caratterizzato da qualche gelata tardiva nelle zone del fondovalle che ha condizionato un po' lo sviluppo vegetativo, la primavera è proseguita con un clima mite e regolare, l'estate è stata calda, asciutta è caratterizzata da ottime escursioni termiche nel periodo di fine agosto-settembre, evento questo che ha permesso di avere uve perfettamente mature con ottimi profili aromatici, acidità naturale molto interessante e colori molto vivi.

La produzione ha subito una riduzione di circa il 15-20% in funzione dei vigneti e delle varietà ma nel complesso la qualità dell'annata 2021 si sta rivelando ottima in funzione soprattutto della freschezza aromatica e della struttura organolettica del vino.