Col Vetoraz: le previsioni vendemmiali del 2016

20160803163629-vendemmia-909b1b6f

La stagione di vendemmia è alle porte e i tre soci di Col Vetoraz, Francesco Miotto (famiglia fondatrice), Paolo De Bortoli agronomo e Loris Dall'Acqua enologo, esprimono le proprie previsioni dopo un attento esame dell'andamento stagionale e delle risposte fornite dalle diverse fasi di maturazione delle uve.

20160907_120536L'inizio stagione - spiegano - è stato difficile per lo sviluppo vegetativo della vite a causa di un periodo piovoso coincidente con la fioritura. Questo ha richiesto una maggiore attenzione perché le piante sono generalmente più sensibili in queste condizioni. La colatura dei fiori è stata positiva perché i grappoli si sono sviluppati in maniera spargola, ciò ha favorito una maggiore aerazione quindi una maggiore possibilità di sviluppo vegetativo.

L'andamento stagionale è giudicato quasi perfetto. Nel mese di luglio si è registrato un periodo molto caldo ma di breve durata, circa una decina di giorni, la successiva pioggia ha contribuito ad abbassare la temperatura. In seguito, l'alternanza tra giornate soleggiate e piovose è stata ottimale perché questa è la condizione ideale per la maturazione delle uve bianche.

20160907_120745La vicinanza della montagna resta sempre l'elemento che determina la differenza perché la sera scivola verso la collina aria che porta frescura, abbassando la temperatura fino a 15 o 16 gradi rispetto al giorno. In questo periodo si assiste ad una buona escursione termica con notti fresche e giornate miti, si sa attendendo un po' di pioggia per avere un miglior completamento di maturazione dell'acino, ma nel complesso le piante non sono in sofferenza.
"Un fattore indispensabile per le varietà di uve a bacca bianca – sottolinea l'enologo **Loris Dall'Acqua** *- è l'attenzione al ciclo respiratorio e ossido riduttivo della pianta: quando le temperature sono elevate é costante mentre con escursioni significative il ciclo rallenta il ritmo e proprio questo alternarsi permette la preservazione del patrimonio acido e l' eleganza aromatica".*

L'inizio delle operazioni di vendemmia è previsto per il 19 settembre, perché si ritiene che quello sia il momento esatto per il raggiungimento del giusto punto di equilibrio tra maturazione e preservazione

della forza acida. Ci sono quindi tutti i presupposti per una vendemmia 2016 ottimale, che garantisca il mantenimento dell’eleganza e del patrimonio aromatico del vino, caratteristiche da sempre elemento distintivo degli spumanti dell’azienda di Valdobbiadene.

www.colvetoraz.it