Col Vetoraz, nella vendemmia di quest'anno vince l'equilibrio

arc-2532-low-8d782f8c

La raccolta dell’uva della vendemmia 2021 è ormai conclusa da Col Vetoraz, e la cantina in questo periodo è pervasa da una **sinfonia di profumi inebrianti**, effetto della fermentazione dei mosti di Valdobbiadene Docg che sta volgendo al termine.

In primavera la fioritura della vite sulle colline della fascia pedemontana del Conegliano Valdobbiadene è avvenuta infatti in condizioni favorevoli, coincidendo con la **cessazione del clima freddo e piovoso che aveva caratterizzato il mese di maggio**. Il susseguirsi delle varie fasi fenologiche della vite è stato accompagnato da un **clima privo di criticità, con giusti intervalli di periodi di buon calore e di piogge rinfrescanti**. Al momento dell’invaiatura (quando gli acini hanno completato il loro accrescimento e comincia la maturazione) iniziato a metà agosto, le condizioni climatiche hanno registrato un repentino cambiamento; giornate assolate e asciutte, ma non eccessivamente calde, si sono alternate a notti fresche. **Condizione, questa, sicuramente ideale per ottenere l’equilibrio e l’eleganza delle uve bianche**.



“Su quest’annata – commenta **Loris Dall’Acqua**, enologo e socio dell’azienda - *abbiamo aspettative particolarmente positive, frutto di un andamento stagionale che ha visto momenti quasi tutti di buon equilibrio. In un percorso quasi perfetto soltanto gli ultimi dieci giorni precedenti la vendemmia sono stati caratterizzati da un eccesso di calore, e ciò ha creato qualche preoccupazione, ma fortunatamente la raccolta era ormai prossima. Ora rimaniamo in fiduciosa attesa”.*