Prosecco Docg, la vendemmia sarà buona

prosecco-2-f17eafe6

Per il Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg la vendemmia si preannuncia buona in termini di qualità e quantità. Lo comunica una nota del Consorzio di Tutela, rilevando che “gli andamenti anomali degli ultimi anni, quando le elevate temperature avevano determinato netti anticipi e parametri inusuali per le uve Glera, si tornerà alla normalità nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, dove la seconda parte dell’estate è stata caratterizzata da temperature fresche e precipitazioni regolari.”.

L’andamento stagionale registrato in questo 2013 ricorda molto quanto avvenuto nel 2010, vendemmia certamente interessante per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, come dimostrano anche gli ottimi giudizi della critica enologica. L’accumulo di zuccheri procede in modo regolare e la diminuzione degli acidi sta registrando un calo meno repentino di quanto avvenuto nel 2012. E se la qualità sarà molto buona – prosegue la nota - le notizie sono positive anche sul fronte della quantità. Nonostante una primavera molto piovosa e fredda, che aveva fatto registrare una vera e propria emergenza, la produzione si attesterà sui livelli medi, grazie alle capacità di recupero della vite.

La raccolta inizierà, come tradizione, dall’area di Conegliano, dove le colline più dolci e le temperature medie più elevate determineranno la maturazione delle uve attorno al 15 settembre, mentre per l’area di Valdobbiadene dovremo attendere il 20.

Per chi desiderasse seguire da vicino le fasi della maturazione delle uve, da quest’anno c’è una novità. La vendemmia si potrà seguire leggendo la pagina Facebook del Consorzio di Tutela (Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore), dove verranno postati foto e commenti.