

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_120536](#)L'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_120745](#)La 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 è 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