



## *Vendemmia 2007*

### Caratteristiche meteorologiche generali dell'annata

L'annata viticola 2007 ha avuto un andamento climatico molto particolare, con un germogliamento eccezionalmente anticipato a causa di un inverno particolarmente mite che ha ridotto il periodo di riposo della pianta. La fioritura è iniziata intorno al 5-10 maggio, con un anticipo di circa venti giorni rispetto al 2006, a seguire, durante la fase di accrescimento dei grappoli e degli acini, un periodo fresco con precipitazioni frequenti ha portato a un rallentamento del ciclo fenologico, riducendo però, solamente in parte, l'anticipo dei mesi precedenti. Nel mese di luglio non ci sono verificate precipitazioni e le temperature sono salite, anche se le giornate di afa sono state molto limitate, grazie ad una ventilazione costante e a un'umidità relativa bassa.

Dal un punto di vista sanitario, gli attacchi fungini sono stati limitati e di bassa virulenza, ma alcune giornate particolarmente calde del mese di luglio hanno provocato ustioni sugli acini. Nel mese di giugno la grandine ha fatto la sua comparsa e più precisamente a inizio mese ha colpito alcuni vigneti del Doglianesese e del Monregalesese e alla fine mese ha colpito un'area limitata della zona di produzione del Barolo compresa tra i comuni di Castiglione Falletto, Barolo e Monforte d'Alba. Nel mese di agosto le temperature sono state leggermente inferiori alla media e questo ha determinato una ulteriore riduzione dell'anticipo di maturazione dell'uva, ma nonostante ciò, la vendemmia si è iniziata circa dieci giorni prima rispetto al 2006.

Le operazioni di raccolta sono iniziate a partire dal 20 agosto per le varietà più precoci quali Pinot nero e Chardonnay atte a produrre vini a base spumante, per proseguire con il Moscato, e via via con tutte le altre uve.

La sanità delle uve nelle Langhe e nel Roero, in fase di vendemmia, è risultata eccellente con una riduzione delle rese produttive stimata attorno al 10-15%.

Tra le uve precoci, il Pinot nero ha fatto registrare delle concentrazioni zuccherine più elevate rispetto all'anno scorso, mentre per tutte le altre varietà quali, Arneis, Chardonnay, Favorita, Sauvignon blanc, e Dolcetto il contenuto zuccherino medio è risultato uguale o in alcuni casi leggermente inferiore rispetto al 2006, ma con un quadro acido ottimale.

Anche per le uve a maturazione medio tardiva e tardiva, Barbera, Freisa, Nebbiolo, Pelaverga, si è conservato un buon anticipo di maturazione con una concentrazione zuccherina elevata in linea con i dati dello scorso anno, in grado di produrre vini di ottimo corpo e struttura, colore e profumi.

### Commento alla vendemmia

Le operazioni vendemmiali, nel 2007, sono iniziate in con largo anticipo rispetto alla media, e le uve raccolte hanno raggiunto livelli qualitativi al di sopra di ogni aspettativa.



La raccolta dello Chardonnay, è iniziata attorno al 20 agosto, per proseguire con il Sauvignon blanc, il Favorita, l'Arneis e il Dolcetto. Per le varietà più tardive la vendemmia si è avviata dal 10 settembre con la Barbera per proseguire, una decina di giorni dopo, con il Nebbiolo nelle aree di destra e sinistra Tanaro. La situazione generale, alla svinatura, risulta essere particolarmente positiva, con gradazioni alcoliche molto buone per le varietà tardive e nella media per le uve con maturazione precoce, quadri acidi equilibrati e profumi molto intensi.

L'annata 2007 la si può considerare "anomala" per l'andamento climatico generale, con un inverno particolarmente mite, un'estate non molto calda, con scarse precipitazioni e una vendemmia quantitativamente inferiore rispetto alle medie ma qualitativamente eccellente.