

AZIENDA AGRICOLA

le Vigne di eli

La vendemmia 2008

La buona notizia: all'inizio del mese di agosto è stato acquisito un altro vigneto di 12 anni in contrada Santo Spirito, visto l'ottima performance del vino ottenuto dalla vigna acquistata nel 2007 nella medesima contrada

La cattiva notizia: una grandinata micidiale il 2 luglio ha colpito la vigna di Calderara

Raccolta: uve bianche 29 settembre – uve nere 1 ottobre

Contrade/uve promettenti: le condizioni della stagione vegetativa e gli eventi meteo che si sono succeduti hanno portato le uve di Moganazzi ad essere sicuramente quelle di maggiore equilibrio e qualità oggettiva, rispetto a quelle delle altre zone

Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione: Feudo di Mezzo – la grandinata ci ha messo a dura prova, ma pur dovendo ridurre drasticamente il numero di bottiglie, si è fatto comunque un vino di qualità eccellente

Analisi: il clima favorevole nel periodo a cavallo tra la fine di marzo e l'inizio di aprile ha favorito il germogliamento, che è avvenuto con leggero anticipo rispetto alla media degli altri anni; la primavera è stata piuttosto fresca con buona piovosità; non si sono rilevate tuttavia condizioni tali da compromettere la sanità delle piante. L'estate è stata molto calda, con scarse precipitazioni e temperature elevate nel corso del mese di luglio, con qualche temporale estivo accompagnato da grandine.

Condizioni queste che hanno accelerato la stagione vegetativa, portando ad un leggero anticipo della fase di invaiatura dei grappoli. Anche nel corso del mese di settembre le piogge sono state scarse e le temperature piuttosto alte; queste condizioni hanno favorito una certa precocità di maturazione delle uve, che ha determinato un anticipo dell'inizio delle operazioni vendemmiali. Nei primi giorni di vendemmia si sono verificate delle piogge che hanno rallentato la maturazione delle uve nere; dopo la prima settimana di ottobre tuttavia le condizioni meteo si sono ristabilite con tempo stabile, bassa umidità e ottime escursioni termiche. Questo andamento è stato sicuramente positivo, in quanto ha consentito di preservare l'acidità delle uve pur garantendo gradazioni zuccherine molto buone e una maturazione delle bucce e dei vinaccioli ideale per la produzione di grandi vini rossi. Il tempo ci darà ragione...

Sede legale: Via delle Ruote 28 - 50129 Firenze

P. Iva: 05773710487

e-mail: info@tenutaterrenere.com

tel. 095/924002 – fax 095/924051