

# AZIENDA AGRICOLA

# le vigne di eli

## La vendemmia 2009

**La buona notizia:** condizioni meteo molto difficili durante tutto l'anno

**La cattiva notizia:** nonostante ciò, siamo riusciti a mantenere un'alta qualità, seppur riducendo di molto le quantità

**Raccolta:** uve bianche 5 ottobre - uve nere 7 ottobre

**Contrade/uve promettenti:** San Lorenzo – normalmente un'annata fredda e umida come il 2009 favorisce la qualità dei vini delle contrade poste ad altitudini inferiori, in quanto la maturazione delle uve è più precoce di alcuni giorni, che possono essere fatali per le uve di zone più alte non mature

**Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione:** Santo Spirito – per lo stesso motivo indicato prima, le contrade più alte hanno più difficoltà di maturazione nelle annate fredde. Solo l'esperienza nel capire come evolve la maturazione dell'uva e il coraggio di rischiare che una pioggia rovini il lavoro di un anno, possono in queste condizioni consentire la produzione di un grande vino

**Analisi:** l'inverno particolarmente rigido e le abbondanti piogge nel corso del mese di marzo, hanno determinato un ritardo del germogliamento delle viti rispetto al 2008. La primavera è stata piuttosto umida e piovosa, l'estate è stata breve con pochi giorni di caldo intenso a fine luglio.

A partire dall'inizio di agosto le temperature si sono abbassate e sono iniziati i primi temporali estivi; la pioggia, seppur con qualche finestra di tempo stabile, ha caratterizzato l'inizio dell'autunno. Il ciclo vegetativo della vite ha risentito di tale instabilità, infatti l'inviatura è stata ritardata di alcuni giorni e la fase di maturazione dei grappoli è iniziata nella seconda metà di settembre, molto lentamente e con notevole irregolarità nell'ambito dello stesso vigneto.

La vendemmia è stata particolarmente breve in quanto le uve sono arrivate nella prima decade di ottobre in condizioni non ideali; l'elevata piovosità ha determinato un rigonfiamento degli acini e l'assottigliamento della buccia che nei casi più gravi ha portato ad infezioni da parte di muffe, che hanno in parte compromesso la qualità della produzione. Solo scelte dolorose legate ad una selezione severa delle uve ed una vendemmia effettuata con cura certosina da parte di collaboratori di fiducia, opportunamente formati, ha consentito di mantenere elevata la qualità dei vini ottenuti.

Nonostante l'annata difficilissima, tutti i vini (cru inclusi) sono stati prodotti, seppur in quantità minore, con lo standard qualitativo che ci contraddistingue.

Sede legale: Via delle Ruote 28 - 50129 Firenze

P. Iva: 05773710487

e-mail: [info@tenutaterrene.com](mailto:info@tenutaterrene.com)

tel. 095/924002 – fax 095/924051