



## **Considerazioni sull'annata 2017:**

### **Vendemmia magra con buona qualità con qualche punta d'eccellenza**

L'annata viticola 2017 ha avuto un andamento molto turbolento. Si è partiti con un germogliamento anticipato dovuto alle temperature elevate di marzo e già si potevano osservare sulle viti danni invernali, a causa delle basse temperature di gennaio e l'inverno avaro di precipitazioni, molto variabili fra le diverse zone.

Dieci giorni dopo abbiamo avuto due notte di gelate tardive che però, grazie ai nostri vigneti posti su pendii in forte pendenza, hanno provocato pochi danni. L'anticipo di stagione e l'andamento estivo facevano pensare a una vendemmia molto anticipate.

Ma il tempo è imprevedibile e dalla seconda settimana di agosto tutto è cambiato: due grandinate nell'arco di due giorni, che per fortuna hanno colpito solo marginalmente la nostra zona, e l'arrivo di aria fredda dal Nord, hanno rallentato la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il primo di settembre, solo con alcuni giorni di anticipo rispetto alla media. La struttura familiare delle nostre aziende ha permesso di portare in cantina uva di buona qualità, con una selezione ottima già in vigna.

L'unicità del nostro territorio, che va dai 220 ai 900 metri d'altitudine, ha permesso di superare le capriole meteorologiche e di portare in cantina uve mediamente di buona qualità con punte di eccellenza. Sorprendenti sono stati gli Chardonnay delle zone precoci e il Pinot grigio delle zone alte

(Penon), i quali è stato possibile vendemmiare con un'ottimale maturità fisiologica e valori d'acidità. Sorprendenti erano le varietà rosse che hanno goduto di tempo ottimo dalla seconda decade di settembre fino a tutto ottobre: per la maggior parte delle varietà si è raccolto con una qualità molto buona, la quale è già percepibile nei vini giovani.

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, ma anche Pinot Nero e Lagrein sono molto buoni, con delle punte d'eccellenza. Unica nota dolente anche qui la bassa quantità conferita.

Il 28 di novembre è stata raccolta l'uva destinata ai nostri passiti. Sia il Gewürztraminer e il Moscato Giallo del passito ARUNA, che il Moscato Rosa presentavano valori ottimali, il che fa presagire ad un'ottima annata.

Riassumendo per il 2017 possiamo parlare di buona qualità per i vini bianchi e molto buona per quelli rossi, ma con una produzione del 22% inferiore rispetto allo scorso anno. Nel complesso i giovani vini mostrano aromi tipici con palati eleganti, minerali e una bella lunghezza.

Vi auguro buon divertimento nell'assaggio dei nostri nuovi vini



Othmar Donà

Enologo

