

NOTE VENDEMMIALI

2023

Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica.

Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.

2022

La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto, è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre.

Interpretare questa vendemmia non è stato facile: ha richiesto un grande lavoro per affiancare il progresso alla passione di sempre.

I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere. I rossi sono corposi e con tannini eleganti.

Nel complesso una prova di forza....soprattutto di energia.

2021

Dopo una primavera fresca che ha ritardato la fioritura, a partire da giugno il caldo si è fatto sentire. Non sono mancate fasi più fresche che hanno favorito una lenta, sana e uniforme maturazione delle uve.

La raccolta è avvenuta più tardi rispetto agli ultimi anni, abbiamo iniziato la seconda settimana di settembre e terminato i primi giorni di ottobre, sfruttando al meglio lo sbalzo di temperature fra giorno e notte e il lungo periodo senza piogge.

Per i bianchi decisamente un'annata superiore per fragranza fruttata e croccantezza sapida. La lenta e lunga maturazione, garantita dal clima favorevole, ha sviluppato anche la personalità varietale dei rossi.

2020

La primavera e l'estate sono state favorevoli per il vigneto e per la maturazione finale dell'uva. Alcune punte di calore nel mese di agosto non hanno compromesso le aspettative di una buona annata. La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre, un mese che ha visto alternarsi con decisione prima l'estate poi l'autunno. I bianchi promettono bene: dimostrano un carattere varietale complesso supportato da quella personalità tipica delle annate calde. Le piogge arrivate nella parte finale della raccolta hanno alleggerito la struttura dei vini rossi.

2019

Da molti anni non raccoglievamo le nostre varietà bianche a cavallo tra settembre e ottobre: il risultato di una primavera capricciosa che ha ritardato lo sviluppo dei germogli. Durante l'estate, si sono registrate le abituali punte di calore che, in quanto brevi, non hanno ostacolato il regolare percorso di maturazione. Le cose migliori le abbiamo viste in vendemmia quando le condizioni si sono rivelate ottimali: pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata.

2018

Senza dubbio è stata un'annata calda, ma le punte di calore estive sono state poche e non così estreme come in alcune annate precedenti. Un periodo vendemmiale più lungo del normale: ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.

Nel complesso un'annata superiore alle previsioni, dove i bianchi primeggiano e i rossi sono molto più di una buona promessa.



2017

In primavera, ad un germogliamento precoce, è seguito un periodo freddo che ha lasciato il segno sui vitigni più precoci come lo Chardonnay. Durante l'estate le viti hanno reagito grazie all'alternarsi di ondate di calore e periodi più freschi. Per il vigneto non è stata una stagione ideale, anche se la vendemmia ben distribuita ha riportato la fiducia.

2016

Le piogge primaverili, in particolare durante il periodo della fioritura, ci hanno dato qualche preoccupazione, poi, dalla metà di giugno, è arrivata l'estate che ha portato caldo costante, ma non eccessivo, con temperature massime che raramente hanno superato i 30° C. L'uva è maturata con gradualità e questo ha favorito sia i vini bianchi che i vini rossi. Rispetto alla precedente, l'annata ha leggermente più alcol e più acidità: in una parola più energia.

2015

Primavera ideale, estate calda ma mai afosa grazie ai venti orientali di Bora, piovosità discretamente distribuita: una situazione climatica quasi ottimale per il modello friulano. I vini dimostrano una naturale propensione all'equilibrio, vengono favorite la finezza nei bianchi e l'avvolgenza nei rossi.

2014

L'inverno mite e l'estate bagnata sono stati un banco di prova molto impegnativo. La struttura dei vini è più sottile (meno alcol) e l'acidità più sostenuta esalta i profumi e i gusti sapidi. Una situazione più favorevole per i bianchi, meno per i rossi.

2013

Molto probabilmente per i vini bianchi sarà un'annata che farà parlare di sé; è confermato il profilo di un'annata ricca. Prevalgono eleganza e finezza, figlie di una buona stagione estiva e soprattutto di un periodo vendemmiale quasi perfetto. I rossi si distingueranno più per il morbido ed elegante tannino, meno per la struttura.

2012

Un'annata segnata da gelate tardive e dal caldo intenso di agosto. La raccolta ha avuto tempi lunghi, per la diversità di maturazione fra i vigneti.

L'anima settentrionale dei vini è garantita da eleganza e sapidità per i bianchi, da fragranza e nerbo per i rossi.

2011

L'estate calda ha accelerato il processo di maturazione. La raccolta, iniziata alla fine di agosto, si è prolungata durante tutto il mese di settembre. I vini bianchi dispongono di una struttura superiore con profumi ampi e avvolgenti. Bene i rossi che hanno avuto molti vantaggi da una stagione, per loro, ideale.

2010

Una vendemmia preceduta da un'estate più piovosa del solito e accompagnata da un settembre ideale anche se capriccioso. I vini hanno più acidità e meno alcol, il loro sviluppo si fonda su solide basi sapido/aromatiche, saranno equilibrati e progressivi e potranno riservare soddisfazioni nel tempo.

2009

Un'altra vendemmia anticipata, un'altra scossa alle tradizioni. Le temperature elevate che hanno accompagnato la prima parte della vendemmia, sono scese in seguito, allungando i tempi di maturazione delle uve rosse. I vini esprimono una struttura avvolgente, ben integrata con freschezza e sapidità.



2008

La prima parte della stagione è stata più piovosa del solito; ma dalla fine di luglio sole, ventilazione e sbalzo termico si sono fatti sentire. Il frutto e il carattere dei vini sono di buon livello. In generale l'annata è superiore alla precedente.

2007

La vendemmia più precoce che il Friuli si ricordi. Vini bianchi di ottima avvolgenza, ben contrastata da sapidità e acidità, assicurano un'evoluzione minerale molto interessante. I rossi, che hanno potuto contare su una esemplare maturazione fenolica, sono molto di più di una buona promessa.

2006

Un'annata in cui tutto sembra essere andato alla perfezione, in particolare per i bianchi. Vini di carattere con frutto e struttura di grande livello, senza per questo perdere in bevibilità; merito di una stagione estiva ideale per la vigna.

2005

Buona la qualità dove i vigneti sono stati condotti a dovere. Alle basse temperature di agosto, il più freddo degli ultimi 29 anni, si è associata una piovosità non sostenuta, ma frequente, che ha ritardato un po' la vendemmia. Le sfogliature e i diradamenti si sono resi indispensabili.

2004

Non è stata un'annata facile. L'estate fresca e umida, dove le temperature massime non sono mai state troppo elevate e le minime, a volte davvero basse, hanno rallentato i processi della maturazione. Le uve sono state raccolte con acidità superiori rispetto alle nostre abitudini.

2003

Un'estate africana ha anticipato notevolmente la vendemmia. L'irrigazione di soccorso è stata fondamentale nel mantenere la croccantezza delle uve. Vini di struttura, di calore e di avvolgenza.

2002

Estate fresca e piovosa. Agosto è stato un mese molto difficile, ma dove c'erano le condizioni per aspettare si è potuto recuperare bene con un settembre molto buono. Annata molto complicata.

2001

L'annata della regolarità e dell'equilibrio. Molto buoni i mesi estivi. Vendemmia ben distribuita. Ottimo potenziale di longevità.

2000

Luglio fresco e piovoso, agosto molto caldo e siccitoso. Si è esaltata più la struttura e meno la potenzialità aromatica.

