

“Per elogiare la vite non ci sono parole! Impasta con gli umori del terreno i profumi che gli giungono dal sole per farne dell'uva il gran ripieno.”

Luigi Totaro

La vendemmia 2021 inizia all'insegna della pioggia e dei forti venti di maestrale. Sarà una delle annate più salate di sempre.

Rispetto all'anno prima siamo dovuti intervenire con qualche trattamento in più per via di una bagnatura maggiore sulle foglie.

Un autunno con medie stagionali nella norma e un inverno non freddo hanno determinato un risveglio del ciclo vegetativo provocandone, di conseguenza, un germogliamento anticipato di due settimane rispetto alla media.

La primavera è stata mite con un giusto apporto idrico per tutto il proseguo della stagione. La fioritura è avvenuta nella prima settimana di Maggio proseguendo per altri venti giorni in maniera omogenea anche tra le molteplici varietà.

L'invaiaatura, come previsto, è stata anch'essa precoce e si è protratta fino alla prima settimana di Agosto.

Le ideali condizioni meteo di Settembre, caratterizzate per lo più da freschi venti provenienti da nord-ovest, hanno creato forti escursioni termiche permettendo così una perfetta maturazione delle uve.

Le fermentazioni in cantina sono state più lunghe del solito ma costanti. Tutto ciò ci fa ben sperare. Ora non ci resta che attendere. Di sicuro ci rimarranno impressi gli acini ricoperti dal sale proveniente dal mare che ha donato un sapore salmastro ai nostri grappoli.

Possiamo finalmente dire così di essere soddisfatti e di aver portato a casa, come prima sensazione, un'annata importante.