Bilancio di un'annata difficile ma che porterà soddisfazioni.

Il lavoro di un anno per un vignaiolo si concretizza con la vendemmia. Si raccoglie ciò che la natura ci ha concesso e si fa tesoro di eventuali sbagli umani fatti durante l'anno.

Il 2017 è stato un anno particolare e difficile in alcuni momenti. La gelata primaverile è stato un evento assolutamente eccezionale che ha colpito molte zone italiane e non ha risparmiato neanche le zone del Conegliano Valdobbiadene. Da noi in un vigneto che costeggia un torrente ci sono stati solo dei lievi accenni di bruciatura, ma che non hanno pregiudicato il raccolto.

L'andamento climatico è stato nella media consentendo una difesa sanitaria ottimale delle uve. Si sono verificati purtroppo nella zona storica del prosecco eventi temporaleschi intensi con grandinate anche consistenti . Anche in questo siamo stati fortunati e graziati più volte.

Agosto invece è stato un mese anomalo con picchi di temperatura diurna elevata che ci ha costretto ad intervenire con l'irrigazione di soccorso.

La vendemmia è iniziata nella prima decade di settembre anticipandola rispetto la media di una decina di giorni.

Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG Andamento della maturazione del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Dati rilevati nei vigneti test il 30 agosto 2017

Campione	Località	Babo	Zuccheri %p/V	Alcool Prob.%p/V	pH	Acidità totale (g/l)	Tartarico (g/l)	Malico (g/l)	APA
1	Susegana	15,60	17,14	10,18	3,22	7,30	6,07	3,65	69,00
2	Refrontolo	14,90	16,24	9,65	3,10	7,80	5,86	3,82	68,00
3	S. Pietro di F.	15,30	16,75	9,95	3,28	6,70	6,10	3,71	129,00
4	Conegliano	15,15	16,53	9,82	3,13	7,20	5,92	3,21	85,00
5	Carpesica	15,30	16,79	9,97	3,16	7,10	6,30	2,90	67,00
6	Tarzo	16,45	18.25	10,84	3.28	6.70	6.14	3.26	118,00
7	Solighetto	14,25	15.36	9,12	3,17	8,50	6.32	4,88	79,00
8	S. Giacomo	14,80	16,14	9.59	3,10	7,30	5,86	3.23	41,00
9	Manzana	14,90	16,26	9,66	3,29	5,90	5,76	2,60	104,00
18	Rua di F.	16,30	18,08	10.73	3.20	6,10	5,51	2,55	43,00
19	Rolle	13,45	14,30	8,49	3,48	5,50	5,93	2,51	180,00
Media Zona A	2017	15,13	16,53	9,82	3,22	6,92	5,98	3,30	89,36
10	Soligo	14,05	15,14	8,99	3,20	7,50	6,35	3,66	83,00
11	Col S. Mart.	14,70	15,96	9,48	3,22	6,90	6,05	3,35	76,00
12	Miane	13,70	14,46	8,71	3,00	9,30	6,25	4,56	73,00
13	Vidor	14,25	15,35	9,12	3,26	6,90	6,07	3,52	107,00
14	Guia	14,15	15,27	9,07	3,19	7,60	5,65	3,99	113,00
15	Saccol	13,70	14,64	8,70	3,30	6,60	6,15	3,35	134,00
16	S. Vito	13,05	13,82	8.21	3,15	8,10	6,32	4.20	136.00
17	S. Stefano	14,75	16,03	9,52	3,20	6,90	5,83	2.97	73,00
20	Cartizze	13,50	14,39	8,55	3.24	6.50	5,98	3.03	84,00
Media Zona B	2017	13,98	15,01	8,93	3,20	7,37	6,07	3,63	97,67
Media generale	9	14,56	15,77	9,37	3,21	7,14	6,02	3.46	93,52

Dallo schema dei campionamenti dell'area Conegliano Valdobbiadene si vede che in media i vigneti in zona Susegana (la nostra zona di produzione) al 30 Agosto dimostrava già un buon equilibrio tra zuccheri e acidità.

La campionatura più specifica aziendale delle parcelle di vigneto che si trovano tutte in un'unica proprietà, ci consente di scegliere i vari filari vitati in base all'obiettivo enologico desiderato.



Selezione filari per base spumante



Selezione filari per base Frizzante



Selezione filari per base tranquillo (vino fermo). Parcella di vigneto con maggiore grado zuccherino.

La raccolta in piccole casse consente di mantenere integra l'uva e soprattutto il breve tempo che passa tra il taglio del grappolo e la sua spremitura, resta un nostro



Nel Merlot e nel cabernet siamo intervenuti effettuando due vendemmie. La prima di sfoltimento, la seconda effettuata dopo circa 7-10 giorni ha consentito di raggiungere una maggiore maturità fenolica.



TERREBOSCARATTO.COM Via Ponte Vecchio 5 Susegana - TV

Ad ora le basi Prosecco risultano equilibrate con predominanza in profumi di frutta tropicale (tipica dei nostri appezzamenti) quali il pompelmo rosa e la pesca. Nei rossi attendiamo con ansia l'evoluzione anche se già si sente una buona frutta rossa al naso.









TERREBOSCARATTO.COM Via Ponte Vecchio 5 Susegana - TV