

DESCRIZIONI VENDEMMIE

VERTICALE AIS UDINE

2013

Buona annata, caratterizzata da giornate primaverili piovose e fredde che hanno accompagnato lo sviluppo vegetativo della vite fino alla fioritura. Anche i mesi di luglio e agosto sono caratterizzati da un'importante piovosità, che ha determinato un aumento del peso del frutto e una conseguente necessità di diradamento degli stessi al fine di garantire un alto livello qualitativo. Il leggero posticcio della vendemmia e le temperature più fresche hanno giocato a favore dell'evoluzione dei profumi, del corretto equilibrio acidico e della sanità delle uve.

2014

Annata meteorologicamente instabile, con un'intensità e frequenza di precipitazioni talvolta eccezionali. In primavera la ripresa vegetativa è stata favorita da un periodo caldo e asciutto. Durante l'allegagione, invece, è iniziato un periodo estremamente piovoso. Tutto questo ha portato ad anticipare la vendemmia; le uve sono state accuratamente selezionate, sia in campo che in cantina, allo scopo di massimizzare la qualità. Il mosto aveva gradazioni leggermente inferiori alla media, con acidità più elevate e ph abbastanza bassi. Sono stati prodotti unicamente Emozione, MonSaten, Boké e Briollette. Al termine delle pratiche enologiche, stupisce la qualità ottenuta sia per fragranza che per complessità: livello sorprendente.

2015

La stagione vegetativa 2015 è cominciata senza intoppi con il germogliamento intorno alla prima decade di aprile. Da aprile ad agosto la stagione 2015 è stata la meno piovosa degli ultimi anni. L'andamento meteorologico del mese di luglio, caratterizzato da pioggia quasi assente e temperature medie giornaliere piuttosto alte, ha rallentato l'attività metabolica delle vigne, riportando la progressione della maturazione a un andamento più regolare. Le raccolte sono cominciate intorno a Ferragosto e sono proseguite per circa 20 giorni. Il perdurare di temperature medie piuttosto elevate ha comportato una vendemmia breve e concentrata. Per le uve destinate alla spumantizzazione è molto importante la tempestività della raccolta per garantire il mantenimento del corretto corredo acidico, che assicura la caratteristica freschezza e longevità de Franciacorta.

Sul piano quantitativo rispetto alle premesse iniziali, le rese realmente registrate in cantina sono tra il 5 e il 10% inferiori alle aspettative, in quanto la quasi assenza di precipitazioni durante tutta la stagione vegetativa ha determinato un alleggerimento del peso dei grappoli. Sul piano qualitativo complessivamente quella del 2015 è da considerarsi un'annata interessante, con profilo da vini più orientati a struttura e complessità che in altre annate.

2016

Una grande vendemmia. Un anno certamente non facile sotto l'aspetto climatico con fasi alterne che hanno consentito di raggiungere risultati sorprendenti sotto l'aspetto qualitativo. L'andamento climatico particolarmente favorevole della primavera, senza grosse insidie dal punto di vista fitosanitario, ha consentito una ripresa vegetativa in media con annate precedenti e lasciava prevedere una buona evoluzione. Ai primi di giugno un clima più fresco e umido con piogge frequenti ha comportato un rallentamento delle fasi fenologiche con conseguente posticipo della maturazione. A fine luglio l'annata si presentava con un potenziale produttivo di grande interesse e indubbia qualità con una riduzione quantitativa tutto sommato limitata. Gradazioni ideali, ottime acidità, profumi intensi e fragranti, e come sempre, caratteristica di questo terroir, la eccellente sapidità hanno dato vita ad una grande annata.

2019

Annata del tutto simile alla 2016. Moderata nel clima con una ripresa vegetativa in linea con le altre annate e senza particolari problemi legati a gelate tardive. Durante tutta la primavera si sono susseguiti periodi piovosi e periodi miti e asciutti che non hanno reso particolarmente difficile la gestione fitopatologica dei vigneti. Nonostante alcuni picchi di caldo, durante i mesi estivi, il tutto si è tradotto con un andamento moderato tendenzialmente mite che ha consentito una maturazione fisiologica, corretto accumulo degli zuccheri senza sacrificare la qualità sapida dei prodotti. I vini 2019 si presentano freschi e con ottime prospettive di longevità.

2020

Annata molto produttiva, con moderata disponibilità idrica, ma con eventi sempre verificatisi al momento giusto, prima di qualsiasi stress. Nessun episodio patologico di rilievo. L'estate ha avuto periodi prolungati di caldo fino a tutta la maturazione e questo ha consentito il raggiungimento di importanti livelli di maturità aromatica, pur avendo un maggior accumulo

zuccherino e moderati picchi acidi. La massima espressione qualitativa è stata raggiunta dagli chardonnay con espressioni aromatiche fortemente tipiche del vitigno dove, nelle basi, si riscontrano note vanigliate bene amalgamate con la frutta bianca e gialla poco matura. Eccellenti espressioni anche dei pinot nero, vinificati in rosa, per il raggiungimento di una maturazione aromatica ideale per queste linee. Meno espressivi e moderate le basi dei pinot nero in bianco.