



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

Vendemmia 2017

L'annata è stata caratterizzata da un inverno mite fino a fine **dicembre**. Nel periodo a cavallo tra la fine di dicembre e l'inizio di **gennaio** le temperature si sono notevolmente abbassate.

L'abbassamento termico ha favorito notevoli precipitazioni a carattere nevoso che hanno determinato in due occasioni l'accumulo di una notevole quantità di neve, che complessivamente ha superato i 60 cm con punte di 1 metro nelle vigne più alte. Le temperature si sono mantenute rigide per tutto il mese di gennaio e buona parte del mese di febbraio con gelate mattutine caratterizzate da temperature di qualche grado sotto lo zero.

Le precipitazioni si sono concentrate nel mese di **marzo** pur rimanendo nella media. All'inizio di **aprile** le temperature hanno subito un rapido aumento nelle prime due settimane per poi scendere pericolosamente intorno al 18-20 del mese. L'abbassamento ha causato alcuni problemi alle vigne giovani; in particolare il 20 aprile una gelata ha causato danni da congelamento in seguito all'inversione termica che ha colpito le vigne giovani in zone dove la circolazione dell'aria è più stentata. I danni maggiori nei vigneti aziendali si sono avuti nella vigna giovane di contrada Moganazzi (danno su piante giovani del 70-80%) ed in misura minore in alcune vigne in contrada Calderara.

L'epoca di germogliamento è stata in linea con la media degli altri anni (inizio aprile), mentre la crescita dei germogli, in seguito al ritorno di freddo sopradescritto, ha avuto un rallentamento, con un ritardo ad inizio **maggio** stimato mediamente in circa 1 settimana. Nella prima metà di maggio si è assistito ad un rialzo termico legato ad un persistente vento di Scirocco che ha portato le temperature massime intorno ai 30°C; in seguito a questa particolare condizione climatica, la crescita vegetativa ha subito un aumento notevole, che ha fatto recuperare abbondantemente il ritardo fenologico accumulato fino a fine aprile.

La seconda metà di **maggio** è stata più fresca con temperature in media con quelle normali del periodo ed un paio di piogge che, seppur di piccola entità, sono state di grande beneficio per le viti giovani impiantate nel corso dell'inverno. Il mese di maggio si è chiuso con tempo stabile e temperature nella media, con minime piuttosto basse. Le precipitazioni in questo mese sono state scarse, favorendo possibili situazioni di stress idrico nel corso dell'estate.

C/da Calderara s.n. - 95036 Randazzo (CT)

P. Iva: 04170830873

e-mail - Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

La prima metà di **giugno** è stata caratterizzata da una certa instabilità con un paio di eventi piovosi, di cui uno di forte intensità. Le temperature sono state piuttosto basse rispetto alla norma. Successivamente le temperature hanno subito un brusco aumento che ha portato a situazioni termiche estreme con massime che hanno sfiorato i 40°C, accompagnate da venti caldissimi di Scirocco. Queste condizioni limite hanno messo a dura prova le giovani piantine dei nuovi impianti; per far fronte a questa situazione l'azienda ha provveduto ad irrigare manualmente le singole piante per salvarle da morte certa. Dal punto di vista sanitario, scongiurato il rischio peronospora, ci si è concentrati sulla difesa dall'oidio e dalla tignoletta con trattamenti mirati, specifici e rigorosamente biologici.

Nel mese di **luglio** ed **agosto** si è assistito ad un continuo innalzamento delle temperature che nella seconda metà del mese ha portato a situazioni di caldo torrido, con temperature intorno ai 40°C. L'ondata di caldo intenso ha aggravato la situazione di siccità dei terreni, mettendo a dura prova i vigneti, in particolare quelli più giovani.

Nel corso del mese di **settembre** le temperature si sono abbassate progressivamente fino a raggiungere valori in linea con la media del periodo. Il deficit idrico legato alla prolungata siccità, tuttavia, è stato compensato in parte da alcuni eventi piovosi tra il 10 ed il 20 del mese.

In realtà, si è assistito ad un anticipo della maturazione più marcato per le uve bianche di zone precoci ed in generale in tutti i vigneti giovani. Tale anticipo si è via via ridotto nei vigneti posti in zone tradizionalmente tardive (Santo Spirito, Guardiola, San Lorenzo) fino quasi ad annullarsi nelle vigne vecchie, che sembra non abbiano risentito in modo sostanziale delle condizioni di alte temperature e siccità dei mesi precedenti.

Il mese di **ottobre** è stato caratterizzato da temperature miti, accompagnate da una bassa umidità legata al persistere di venti di Maestrale che hanno soffiato quasi incessantemente per tutto il periodo della raccolta. Il risultato è stato **una condizione sanitaria che ha pochissimi precedenti nella storia recente della viticoltura etnea**. L'uva era talmente sana che per la prima volta, nella storia di Terre Nere, l'uso dell'anidride solforosa in fase di vinificazione (già molto basso in annate normali) è stato del tutto azzerato. In altre parole, tutti i vini dell'annata 2017 sono stati vinificati senza l'uso di anidride solforosa.

In generale, **l'annata 2017 ha dato vini di alto livello qualitativo**. Dal punto di vista analitico si segnala un'acidità fissa sensibilmente più bassa, mentre grado alcolico ed estratto sono leggermente più alti rispetto alla media degli altri anni. I vini alla fine della fermentazione alcolica al naso si presentavano molto intensi, con note marcate di frutta matura, fiori e spezie dolci. I **vini bianchi** in bocca sono dotati di una piacevole acidità supportata da una struttura importante; i **vini rossi** hanno

C/da Calderara s.n. - 95036 Randazzo (CT)

P. Iva: 04170830873

e-mail - Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

tannini presenti ma dolci e maturi, controbilanciati da una struttura piuttosto potente che tuttavia non sconfinava nell'opulenza, anzi mantiene la finezza e l'eleganza tipica dei vini di Tenuta delle Terre Nere.

Si può sicuramente affermare che il 2017 è un'annata da annoverare tra le annate calde sull'Etna. Nonostante questo, grazie alla grande vocazione qualitativa dei vigneti aziendali ed alla cura ad essi riservata, i vini 2017 hanno una qualità media molto alta con punte di assoluta eccellenza, legate ai vini ottenuti dalle vigne vecchie delle contrade più alte.

Una nota a parte è dovuta ai bianchi 2017, dotati di rara e complessa intensità, che non ricordiamo aver mai rilevato così presto nel loro affinamento. Cosa che ci induce a supporre vini di qualità assolutamente straordinaria.