



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

La vendemmia 2011

La buona notizia: annata perfetta

La cattiva notizia: nessuna

Raccolta: uve bianche 29 settembre – uve nere 6 ottobre

Contrade/uve promettenti: Santo Spirito e Guardiola – come succede nelle annate con clima più favorevole ci si aspetta di ottenere vini più interessanti dalle contrade più estreme, dove raggiungere maturazioni ottimali è più difficile

Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione: Calderara – Feudo di Mezzo - il clima umido e particolarmente caldo di settembre ha favorito un notevole sviluppo della tignoletta (*Lobesia botrana*) che si è sviluppata nelle zone più precoci, ed in particolare a nei filari della vigna di Calderara bassa; tuttavia, una opportuna selezione delle uve ha sicuramente garantito il mantenimento di uno standard qualitativo elevato

Analisi: la perfezione si sa non è di questo mondo, però se si potesse definire quali devono essere le condizioni ideali per creare un'annata perfetta non avrei dubbi a dire: quelle del 2011!

L'inverno è stato secco con precipitazioni ben al di sotto della media, mentre le temperature sono state abbastanza rigide ma comunque nella norma. La primavera è stata piuttosto umida, con precipitazioni nel mese di maggio che hanno creato le condizioni ideali per l'insorgenza di alcuni focolai di peronospora, che hanno creato problemi ai viticoltori meno avveduti.

Con l'inizio dell'estate è iniziato un lungo periodo di siccità accompagnato da temperature massime elevate (oltre 35°C), che hanno caratterizzato i mesi estivi fino alla prima decade di settembre. Nel corso del mese di settembre abbiamo avuto alcune piogge, che hanno rinfrancato la pianta e gli hanno consentito di essere nella condizione fisiologica ideale per portare a perfetta maturazione le uve. La logica con cui è stata effettuata la raccolta è stata legata esclusivamente al grado di maturazione, senza la preoccupazione che un evento meteo avverso potesse compromettere la qualità. Questo ha consentito di raccogliere uve perfettamente mature, con un grande equilibrio zuccheri/acidità e con una componente aromatica e gustativa di grande levatura. Sull'Etna solo un'annata su dieci consente di ottenere uve ad un livello qualitativo paragonabile a quello della vendemmia 2011. Ecco l'annata perfetta!!

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

P. Iva: 04170830873

e-mail: info@tenutaterrenere.com – Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051