



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

La vendemmia 2012

La buona notizia: l'approccio artigianale nella produzione con una vinificazione separate per ogni vigna, ha permesso di creare vini di grande eleganza ed equilibrio

La cattiva notizia: dopo un'annata perfetta come il 2011, un'annata "balorda" con produzione limitate (fino al 50%)

Raccolta: uve bianche 21 settembre – uve nere 29 settembre

Contrade/uve promettenti: il clima estremamente caldo di questa annata può suggerire che le contrade più interessanti, come è avvenuto nel 2011, potrebbero essere quelle più alte; in realtà è stato così anche se le differenze rilevate non sono state così significative come in altre annate calde, proprio per il clima estremo che ha appiattito le caratteristiche qualitative delle uve

Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione: le uve delle contrade basse nel 2012 sono state caratterizzate da scarso equilibrio zuccheri/acidità a favore dei primi, con conseguente rischio di perdita di freschezza ed armonia dei vini; la scelta dell'epoca di raccolta ha sicuramente fatto la differenza in un'annata "balorda" come il 2012

Analisi: neanche gli anziani con oltre 50 vendemmie alle spalle ricordano un annata strana come il 2012! Fin dall'inverno l'annata si è presentata asciutta, con scarse precipitazioni e temperature miti anche nei mesi più rigidi dell'anno.

Il germogliamento di conseguenza è stato anticipato di qualche giorno rispetto alla media e questo anticipo fenologico si è trascinato fino alla vendemmia. La primavera è stata calda con qualche pioggia tra fine aprile e inizio maggio, che ha dato una spinta alla vegetazione. A partire dalla seconda decade di maggio un lungo periodo di siccità ha caratterizzato la stagione vegetativa. Le temperature durante l'estate sono state molto elevate, con punte oltre 40°C nel mese di luglio.

La condizione di siccità unitamente ad un regime termico elevato hanno determinato una limitata crescita delle piante ed un numero di grappoli per pianta inferiore rispetto alla norma, Il perpetuarsi di queste condizioni meteo anche dopo l'invaiaura ha determinato una scarsa crescita degli acini, con conseguente basso peso medio dei grappoli. La produzione limitata (con punte del 60% in meno!!) e la scarsità d'acqua del suolo hanno determinato un accumulo elevato di zuccheri e ad una degradazione elevata dell'acidità, soprattutto legata all'acido tartarico, che ha portato ad un anticipo della maturità tecnologica (legata al rapporto zuccheri/acidità) e una non completa maturità fenolica

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



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

del Nerello mascalese. Al momento della raccolta le uve si presentavano con alcol potenziali molto elevati (15-16% alcol), acidità basse con valori di acidità totale compresi tra 4,8 e 5,3 g/l. La limitata presenza di polpa negli acini ha determinato un rapporto buccia/succo molto elevato con conseguente elevata estrazione di antociani e tannini.

In cantina particolare attenzione è stata prestata ai tempi ed alle modalità di macerazione, che sono state delicate e brevi al fine di estrarre solo i tannini dalle bucce ed evitare l'estrazione di tannini duri e verdi dai vinaccioli. I vini del 2012 sono sicuramente diversi dai vini di annate più classiche pur mantenendo grande equilibrio ed eleganza, grazie ad una raccolta attenta ed una vinificazione personalizzata per ogni singola partita di uva. Questo è il grande punto di forza di chi come Tenuta delle Terre Nere si approccia in maniera "artigianale" alla produzione di un vino.

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