



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

RAPPORTO ANNATA 2020

Annata fortemente caratterizzata da un clima particolarmente altalenante. Un inverno relativamente lungo e mite con piogge moderate (350 mm) è stato l'unico periodo stabile dell'anno. Il prolungarsi del clima invernale ha portato ad un tardivo e lento germogliamento con conseguenti danni dovuti alle gelate di aprile, in particolare nei nostri vigneti di San Lorenzo e ancor più con le viti molto giovani più vicine al suolo.

La **primavera** è arrivata tardi ma è stata bella e calda. La **fioritura** è stata puntuale e **l'allegagione** impeccabile. L'estate è iniziata con il botto ma presto si è raffreddata, e la metà di luglio ha visto un record di 80 mm di pioggia. L'umidità portava con sé oidio e muffa. I vigneti di vigneron inesperti sono stati gravemente danneggiati dal tempo molto insolito e inaspettato. Agosto è iniziato con temperature molto calde ma ben presto si è raffreddato e di nuovo abbiamo registrato quantità insolite di pioggia.

L'invaiaura è stata tardiva e snervante e, a settembre, abbiamo sperimentato un certo nervosismo: il terreno è rimasto umido e gli abbassamenti di temperatura sembravano aver arrestato la maturazione. **Settembre**, tuttavia, è stato splendidamente mite. Giorno dopo giorno le uve sono maturate lentamente e con sicurezza, fino all'ultima settimana, quando la temperatura è tornata a scendere con abbondanti piogge. Infine, siamo stati benedetti da un clima di ottobre straordinariamente caldo e secco.

Le uve bianche prosperavano in questa fresca maturazione lenta. Prime ad essere raccolte, e in perfette condizioni igienico-sanitarie, produrranno sicuramente vini pregiati. Tutti i cru sono magnifici a modo loro nella loro specifica espressione. Devo dire che siamo **particolarmente contenti del nostro Montalto**: la nostra seconda annata in una zona dell'Etna poco familiare, altissima, credo sia stata vendemmiata proprio al momento giusto, e si sente nella sua eleganza voluttuosa e seducente.



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

Le uve rosse sono maturate in modo divergente. I vigneti solitamente precoci hanno manifestato la necessità di più tempo, e sono stati opportunamente vendemmiati molto più tardi del solito. I cru da vendemmia tardiva, invece, sospinti da un ottobre eccezionalmente fine, hanno raggiunto maturazione in modo tempestivo. Le acidità erano appena sopra la media, gli zuccheri appena sotto la media: le nostre uve Nerello Mascalese erano ricche di sapore e di profumi.

Ci aspettiamo vini che offrano un piacere di alto livello. Temerari e ribaldi nella loro spinta, ma sontuosi con la maestosità delle annate classiche. Davvero molto belli.