



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un **inverno** caldo ma lungo, senza nevicate significative. Le precipitazioni sono state nella media ma concentrate nelle ultime settimane che hanno preceduto la primavera. Ciò ha indotto un germogliamento tardivo.

La **primavera** ha portato tempo stabile ma pochissime precipitazioni, e quelle solo a maggio. Temperature sopra la media hanno compensato il germogliamento tardivo e la maturazione fenologica è tornata nella norma.

Una siccità iniziata all'inizio di **giugno** unita ad un'ondata di caldo molto insolita, ha però causato un importante stress idrologico in un mese normalmente privo di tali fenomeni. Nonostante l'irrigazione, ove possibile, abbiamo perso un buon numero di viti giovani. **Luglio** è seguito con temperature fortunatamente più basse che hanno portato un po' di sollievo. Ma l'aridità persisteva.

L'unico vantaggio della siccità, che si è protratta fino alle buone piogge di fine agosto, è stata la totale assenza di problemi sanitari: nessun accenno né di muffa né di oidio. Le stesse piogge sono state anche responsabili di un'invasatura molto puntuale e uniforme e di un buon sviluppo vegetativo.

Abbiamo anche iniziato a notare un fenomeno insolito: la maggior parte dei vigneti ha mostrato un raccolto abbondante, altri hanno prodotto quantità assolutamente minuscole, pari alla vendemmia a meno di 15 ettolitri per ettaro.

Settembre è stato insolitamente caldo, ma mai torrido, e di nuovo secco. Maturazione dello zucchero accelerata.

Ottobre è stato piacevolmente caldo, ma il calore è continuato anche durante quasi tutte le sere. Normalmente le escursioni termiche di ottobre tra il giorno e la notte variano tra i 15-20 gradi. Quest'anno non hanno mai raggiunto differenze superiori ai 12 gradi. Questo ha concentrato gli zuccheri ulteriormente, riducendo l'acidità. Piogge leggere, invece, hanno lentamente ma inesorabilmente rallentato l'accumulo di sostanze e diluito le eccessive concentrazioni già presenti. Dopo tutti gli eccessi e gli alti e bassi del 2022, ottobre ha ristabilito l'equilibrio.

Ci siamo ritrovati a raccogliere uve perfettamente sane con sapori meravigliosi e poco o nessun eccesso analitico di sorta. La stessa vendemmia, iniziata in anticipo, ha subito un notevole rallentamento e si è conclusa con un clima eccezionalmente buono.

Ci aspettiamo davvero vini molto pregiati. Eleganti, setosi, ricchi di volume al palato, regalano già una piacevolezza notevole. Vini con bouquet sorprendentemente luminosi e distinti che terminano con una tensione piuttosto opulenta.

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

Allo stesso modo i nostri **bianchi**, dopo una maturazione precoce e perfetta, hanno dato vita a vini pieni e nobili, prodighi di acidità. Le uve sono arrivate in quantità abbondanti e in condizioni impeccabili. Profumi vistosamente variegati e spiccati.

Insomma, un'annata che con tutte le sue oscillazioni climatiche non assomiglia a nessun'altra. Con i vini **rossi** abbiamo rischiato gli eccessi tannici del 2012 e gli alti alcoli delle annate 2014 e 2017. Ottobre ha dominato entrambi. L'intensità di tutti gli elementi si fonde in una grazia superlativa che ricorda di più la grande annata del 2016. Le acidità leggermente inferiori possono orientare il 2022 verso una natura più sontuosa o generosa. Indiscutibilmente un'annata molto bella. Una che troverà il suo posto tra le migliori degli ultimi 20 anni.

18 dicembre 2022
Marco de Grazia