



TENUTA_{DELLE} TERRE NERE

RAPPORTO DI VENDEMMIA 2024

L'inverno che ha preceduto la vendemmia 2024 è stato tra i più caldi e secchi mai registrati, con temperature superiori di +1°C rispetto alla media. Non si è verificata alcuna nevicata — il terzo inverno consecutivo senza neve — e, fatto ancor più preoccupante, le precipitazioni sono state davvero scarse.

La primavera è stata fortunatamente piovosa e umida, senza però causare problemi sanitari come l'aggressiva peronospora che aveva colpito nella primavera 2023. L'unico effetto rilevante è stata una lieve *coulure*, particolarmente sulla varietà Carricante.

Tuttavia, le piogge primaverili non sono bastate a compensare la siccità invernale.

Questo è apparso evidente durante i mesi estivi, estremamente asciutti, nei quali anche le vigne più vecchie hanno mostrato segni di sofferenza idrica. Le giovani piante, in particolare, hanno richiesto abbondanti irrigazioni dove possibile, spesso persino a mano.

Sul versante positivo, le uve si sono mantenute completamente sane, senza alcun problema fitosanitario. Tra fine agosto e inizio settembre, leggere piogge hanno ridato vigore alle viti, stimolandone la ripresa vegetativa e favorendo una rapida e omogenea maturazione dei frutti.

La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 18 ottobre.

Ottobre è stato caratterizzato da temperature relativamente basse e ottime escursioni termiche. Sorprendentemente, il mese — solitamente uno dei più piovosi dell'anno — è rimasto quasi del tutto asciutto, consentendoci di raccogliere uve impeccabilmente sane. I frutti presentavano un eccellente equilibrio tra zuccheri e acidità, unito a una maturità fenolica particolarmente desiderabile.

Fin dall'inizio, sia i bianchi che i rossi hanno mostrato le caratteristiche di un'annata davvero notevole.

I bianchi rivelano una purezza aromatica raramente osservata, accompagnata da una vivace freschezza. Quest'anno, per la prima volta, ho scelto di rinunciare quasi completamente alla fermentazione in legno, con l'obiettivo di preservare la splendente identità del Carricante, già evidente nei mosti. I cru beneficeranno inoltre di una sosta più lunga sulle fecce fini; non vedo l'ora di seguirne l'evoluzione.

I rossi, ne sono certo, figureranno tra i migliori degli ultimi vent'anni: l'eccezionale qualità delle uve e l'estrazione molto delicata durante la macerazione hanno dato vita a vini pieni, ricchi, profondi, eleganti e intensamente colorati, con un grip fresco e costante su tutta la gamma. So di aver detto lo stesso anche della 2022 — e i fatti lo stanno confermando! — ma non ho dubbi che la 2024 saprà competere con le migliori annate che abbiamo mai prodotto.

Che dire: siamo in un momento d'oro!