

2021

L'annata 2021 ha avuto un avvio appena ritardato e instabile. Da metà aprile a giugno le temperature si sono assestate con un forte incremento nella prima quindicina di luglio, mese molto secco. E' seguito un sensibile cambiamento con precipitazioni adeguate e buona escursione termica che ha favorito un pregevole accumulo all'invasatura. I "Valpolicella Classico" ricavati sono stati da subito complessi, avvolgenti e alquanto fruttati.

2020

Il buon andamento del meteo da fine agosto e per tutto settembre (e gran parte di ottobre) ha favorito la perfetta maturità delle uve. Nei vini si sono capitalizzati: espressività, speziature pepate, struttura avvolgente e armonia

2019

Una primavera fresca e piovosa ha assicurato al terreno una buona dotazione idrica che ha consentito il superamento di una estate calda con anche giorni torridi e asciutti. Già all'inizio invasiatura (fine luglio/1.mi agosto) brevi piogge hanno bilanciato il fabbisogno idrico e facilitato la successiva ottimale maturità dei grappoli. I mosti e i vini si sono espressi con una grande ricchezza olfattiva, molta sapidità con note pepate e richiami di mandorla dolce.

2018

La fascia pedemontana "classica" si è giovata di corrette precipitazioni primaverili, di un inizio estate fresco e di una successiva fase calda e ventilata. Nei vigneti collinari (Lena di Mezzo) il mese di agosto si è caratterizzato in giornate molto calde e luminose con notti ancora più fresche, anticipando così la maturazione delle uve. I Valpolicella ricavate sono stati da subito eleganti, ampi, di buona struttura con tannini puliti e quasi già levigati.

2017

L'annata è caratterizzata da un clima caldo e dalla scarsità di precipitazioni. Da giugno ad agosto le temperature sono state elevate talvolta con effetti siccitosi, meno evidenti nelle zone collinari. I temporali di settembre, con abbassamento della temperatura, hanno riequilibrato lo sviluppo vegetativo e le uve sono giunte alla maturazione in ottimo stato sanitario e considerevole accumulo zuccherino. Ne sono derivati vini di corpo, immediatamente avvolgenti con quadro olfattivo/aromatico dominato da frutta rossa matura.

2016

Aprile e i primi di maggio si sono evidenziati per temperature inferiori alla media e una abbondante piovosità che ha comunque giovato il germogliamento. L'estate è proceduta su temperature ottimali con saltuari e propizi eventi temporaleschi, con un unico evento grandinigeno che ha toccato solo una piccola area della fascia alta delle colline della Valpolicella. In settembre le temperature elevate e la buona ventilazione hanno agevolato la conclusione della maturazione. I vini sono variegati e complessi, eleganti ma nel contempo corposi e longevi.

2015

Annata caratterizzata da eterogeneità climatica con qualche eccesso di temperatura e radiazione. I gradienti massimi giornalieri di calore hanno segnato dei record ventennali, in particolare per il mese di luglio, ma i valori medi sono stati complessivamente regolari e accompagnati da adeguata piovosità. Le uve Valpolicella sono giunte alla raccolta di fine settembre/primi ottobre in perfetta sanità e equilibrio qualitativo e hanno realizzato vini profumati (pepe, amarena, ciliegia) con frequenti richiami di spezie dolci.

2014

Si ricorda come “anno delle piogge” (più di 1500 mm, di cui 860 solo nel periodo vegetativo della vite). Oltre all'eccessiva piovosità c'è stata carenza di radiazione solare con temperature estive sempre al di sotto della media. Solo il sapiente lavoro agronomico in vigna ha permesso di mantenere uno stato sanitario nel complesso buono per giungere alla raccolta - in settembre/ottobre, climaticamente in recupero - con uve adeguatamente mature per le tipologie “Valpolicella Classico e Superiore” (a Lena di Mezzo non si è prodotto “Amarone”) vini che seppure di media struttura hanno mantenuto stile, sapidità, larghezza olfattiva e financo capacità di invecchiamento.

2013

Annata caratterizzata da un avvio tardivo del germogliamento, con primavera fresca sino a metà maggio e frequente piovosità. Dal dieci giugno, alla fioritura delle vigne, il meteo si regolarizza: alterna clima mite a qualche propizia ondata di calore estivo. A “Lena di Mezzo” la raccolta è nelle prime settimane di ottobre, in lieve ritardo rispetto alla media quinquennale. I vini evidenziano sapidità, finezza e note floreali. Tannini appena scontrosi in prima gioventù che il breve affinamento leviga e rende poi idonei al lungo invecchiamento.

2012

L'annata si avvia ai primi di aprile con regolarità, ma il meteo bizzarro di maggio rallenta poi di un poco le fasi fenologiche. Dalla fine di giugno e per tutto l'estate il meteo si alterna con ondate di calore e parziale siccità, di conseguenza è diventato necessario procedere al diradamento dei grappoli per equilibrare la maturazione e assicurarsi qualità. A fronte di una minore quantità prodotta i vini sono serbevoli, fragranti, vibranti, con profumi di viola, ribes e ciliegia.

2011

Si ricorda come una delle annate contrassegnate dal maggiore anticipo vegetativo. Anticipo che è proseguito per tutte le fasi successive con una estate e un settembre/ottobre con temperature costantemente sopra la media. Le precipitazioni piovose, seppure scarse, sono andate ottimamente distribuite e le uve sono arrivate alla maturità con perfetto equilibrio zuccheri/acidità/polifenoli. I vini sono corposi ma anche eleganti, mai possenti, profumati di frutta rossa ben matura, armonici e intriganti.

2010

E' fra le annate più fresche del decennio, ove si è maggiormente resa necessaria un'attenta gestione agronomica del vigneto con frequenti diradamenti di grappoli alle viti meno vigorose. A una estate complessivamente “mite” ha fatto seguito un settembre/primi ottobre ventilato e asciutto con considerevole escursione termica giorno/notte. Sono nati vini di medio/buona struttura, grande complessità, molto equilibrati, marcatamente sapidi.

