

Diario di Vendemmia zona di Custoza

Le informazioni contenute in questo documento sono da intendersi per territorio di riferimento e non per singolo vino.

2025

La primavera 2025 è trascorsa con precipitazioni scarse e temperature generalmente miti, favorendo un ottimo sviluppo vegetativo e uno stato sanitario delle uve molto buono. Tra fine luglio e l'inizio di agosto, si sono registrati episodi di pioggia e maggiore umidità, che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche dei suoli morenici, garantendo un corretto andamento della maturazione. Le alte temperature di agosto hanno determinato un anticipo della vendemmia, iniziata già il 16 agosto, circa una settimana prima rispetto alla media degli ultimi anni. Le uve si sono presentate sane e con un ottimo grado zuccherino, preservando al tempo stesso la freschezza aromatica tipica del territorio del Custoza.

2024

L'annata 2024 è stata caratterizzata da una prima parte di stagione piovosa, con precipitazioni regolari fino al 7 luglio. Questo andamento ha favorito l'accumulo di riserve idriche nei suoli morenici, naturalmente dotati di ottimo drenaggio e capacità di trattenere l'umidità nei periodi più caldi. L'estate è poi proseguita con temperature elevate e clima secco, consentendo alla vite di beneficiare delle risorse idriche accumulate durante la primavera. Le varietà a bacca bianca hanno raggiunto una maturazione completa e omogenea, con un equilibrio ideale tra alcolicità e freschezza. Le uve destinate ai vini più strutturati hanno espresso grande concentrazione e pienezza aromatica, mentre le tipologie più giovani e leggere hanno mostrato un profilo più delicato ma sempre armonioso.

Nel complesso, la vendemmia 2024 si distingue per vini bianchi di eccellente qualità, caratterizzati da finezza, equilibrio e note aromatiche intense, testimonianza di un'annata complessa ma perfettamente gestita in vigna.

2023

Il 2023 vede una primavera caratterizzata da imprevista variabilità nel mese di maggio e l'inizio giugno. A seguire la stagione si è fatta più mite con punte di calore alternate a improvvise precipitazioni. Dalla seconda decade di agosto il tempo è risultato stabile e soleggiato con il picco delle temperature che hanno sfiorato i 37°/38° fra il 22 e il 25 agosto. La raccolta è stata differenziata con cura, tenendo conto delle peculiarità microclimatiche di ogni vitigno. Le varietà Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano hanno ben gradito le temperature elevate a fine stagione risultando in vini bianchi caratterizzati da uno stile fruttato e fresco con un ottimo equilibrio alcolico.

2022

L'andamento metereologico della primavera ha dimostrato un significativo aumento delle temperature già durante il mese di Maggio. Questo precoce innalzamento termico ha portato a creare una situazione di stress idrico in vigneto, richiedendo misure di irrigazione straordinaria e una gestione più attenta delle risorse idriche. Le varietà Chardonnay, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco evidenziano una spiccata aromaticità e un grande equilibrio. L'uva Garganega ha tratto giovamento dall'escursione termica giorno/notte concorrendo alla produzione di vini espressivi intensi e persistenti con sicuro avvenire.

2021

La primavera avanza con temperature miti e lievi perturbazioni. Giugno è caratterizzato da bel tempo soleggiato con temperature in aumento e prosegue con un Luglio instabile e imprevedibile. Anche se la produzione di uve è stata inferiore, la qualità non ne ha risentito, garantendo vini bianchi caratterizzati da freschezza e grande equilibrio.

2020

Le varietà Incrocio Manzoni, Pinot Bianco e Chardonnay e Trebbiano hanno ben gradito le temperature elevate di agosto che si sono concretizzate in vini bianchi strutturati, fini ed eleganti.

2019

Sebbene il mese di maggio abbia subito abbondanti piogge e temperature basse, successivamente, la maturazione delle uve Garganega, Trebbianello, Bianca Fernanda e Incrocio Manzoni ha beneficiato di una buona escursione termica tra il giorno e la notte, regalando ai vini bianchi un ottimo equilibrio alcolico, freschezza e sapidità. Eccellente il patrimonio olfattivo-aromatico e la struttura.

Diario di Vendemmia zona di Custoza

Le informazioni contenute in questo documento sono da intendersi per territorio di riferimento e non per singolo vino.

2018

Il 2018 è un'annata che vede fin da subito temperature calde già nel mese di aprile, anticipando germogliamento e fioritura e risultando in un elevato numero di grappoli. L'inizio delle vendemmie è stato anticipato di 8-10 giorni rispetto alla media del 2017, 2016 e 2015 regalandoci un'annata esuberante, con un + 20% rispetto al 2017.

Le varietà precoci Chardonnay, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco evidenziano una spiccata aromaticità e una grande armonia. L'uva Garganega ha tratto giovamento dall'escursione termica giorno/notte concorrendo alla produzione di vini potenti, espressivi intensi e persistenti con sicuro avvenire.

2017

Sebbene il 2017 sia stato un anno impegnativo dovuto alla inusuale gelata di aprile e la successiva siccità di inizio estate, la cantina è riuscita a rispondere con sapienti interventi in vigna che hanno saputo ristabilire l'equilibrio delle piante. Ne è conseguito un calo quantitativo tra il 10 e il 15 % che si è espresso in vini di notevole struttura, ottima intensità olfattiva e grande complessità.

2016

Il mese di aprile vede un repentino abbassamento di temperatura, che ritarda la fioritura di maggio risultando in un alleggerimento del grappolo. L'estate si è da subito presentata calda e torrida ma già nel mese di agosto si evidenzia un'ottima escursione giorno/notte, determinante per la qualità di questa annata. Grazie al corretto equilibrio quantitativo tutte le varietà di uva hanno espresso vini con ampi corredi aromatici che si sono perfezionati con lievi note resinosa - balsamiche.