

## **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 resinose - balsamiche.

## **2015**

Il 2005 è caratterizzato da una primavera che dona un rigoglioso sviluppo dei tralci, gestito successivamente con particolare attenzione alla gestione delle sfogliature. Le viti hanno poi superato un'estate calda e secca tra i mesi di luglio e agosto. Grazie ad una corretta gestione del fabbisogno idrico le viti hanno raggiunto un corretto equilibrio qualitativo.

## **2012**

La stagione primaverile inizia con gradualità, procedendo fino a giugno con temperature ottimali e costanti, ottenendo grappoli ben formati. Il periodo estivo è caratterizzato da una temperatura calda con scarsità di precipitazioni, mitigato grazie ad un'attenta irrigazione.

Fine agosto e i primi di settembre sono caratterizzati da una buona escursione termica giorno/notte della quale gioveranno tutte le varietà, soprattutto la Garganega, che porterà ai mosti note agrumate e note minerali.

## **2011**

L'avvio vegetativo della vite anticipa rispetto alla media delle precedenti annate e coincide con un periodo di temperatura molto mite che porta ad un'elevata quantità di grappoli, rendendo di conseguenza necessario un diradamento durante le operazioni di potatura verde.

Il mese di agosto e i primi di settembre segnano temperature medie elevate che giovano soprattutto alle varietà precoci Chardonnay, Pinot Bianco e Incrocio Manzoni. Il successivo uvaggio di queste varietà con la ricca struttura dei mosti di Garganega realizza vini complessi e sottolineati da lievi note speziate.

## **2009**

Il 2009 è stata l'annata più calda del primo decennio del millennio, ma caratterizzata da una giusta distribuzione delle precipitazioni che hanno assicurato un corretto sviluppo vegetativo. Grazie ad una corretta irrigazione di soccorso, il caldo del periodo tra giugno e agosto non ha per nulla compromesso la regolarità della maturazione risultando in uve molto ricche di zuccheri e con un buon patrimonio acidico e un'ottima carica di precursori aromatici.



