

## **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.

## **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 resinose - balsamiche.

## **2015**

Il 2015 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.

## **2014**

Annata caratterizzata da un'estate critica, che ha visto già dai primi giorni di giugno l'alternarsi di giornate nuvolose, con frequenti rovesci temporaleschi che hanno causato una notevole umidità e assenza di luminosità. La maturazione dell'uva ha subito di conseguenza un notevole ritardo. La quantità di raccolta è stata di conseguenza scarsa, ma ha comunque consentito l'ottenimento di vini che, seppur sottili nella struttura, si sono dimostrati ampi di ricchezza aromatica sviluppando note agrumate interessanti.



## 2013

Sebbene il 2013 sia stata un'annata caratterizzata dal prolungarsi della stagione fredda con un una fioritura ritardata, in estate giornate molto luminose e temperature equilibrate hanno stimolato l'attività fotosintetica. A metà agosto si riconferma la parziale tardività dell'annata seguita da un settembre soleggiato con notti fresche. Alla raccolta e vinificazione i mosti ed i vini esprimono fin da subito particolare ricchezza olfatto-gustativa simili all'annata 2008: prerogativa per vini fini, eleganti e di buona intensità.

## 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 ne 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.

## 2010

Il periodo primaverile si caratterizza con una temperatura mediamente alta e con buona disponibilità idrica raggiungendo l'allegagione con una carica di grappoli medio-alta. La stagione estiva è caratterizzata da giornate limpide e calde alternate ad altre fresche e umide concorrendo ad una maturazione in lieve ritardo. Agosto favorisce un sostanziale recupero giungendo alla raccolta di settembre con gradienti di maturazione molto soddisfacenti. La singolarità climatica dell'annata si concretizza in un maggiore accumulo di aromi terpenici che troveranno la loro migliore espressione nei mosti dell'uva Incrocio Manzoni.

## 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. La raccolta si è anticipata ai primi di settembre per Chardonnay e Incrocio Manzoni, con uve molto ricche di zuccheri e con un buon patrimonio acidico e un'ottima carica di precursori aromatici.

## 2008

Il 2008 è stata un'annata segnata da una primavera regolare, che ha favorito una corretta allegagione. Le varietà Garganega, Chardonnay, Fernanda, Incrocio Manzoni e Trebbiano Toscano hanno prodotto un'equilibrata quantità di grappoli per pianta grazie al graduale sviluppo. Il periodo estivo ha presentato temperature nella norma e in settembre ci sono state notti fresche con escursione termica prossima ai 10°C. Il tutto ha favorito il potenziamento della complessità olfatto-gustativa ed una struttura assai elegante.

