

Diario di Vendemmia zona di Bardolino

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

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 Corvina, Rondinella e Molinara hanno ben gradito le temperature elevate a fine stagione risultando in vini rosati caratterizzati da uno stile fruttato e fresco con un ottimo equilibrio alcolico.

2022

L'andamento meteorologico 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 Corvina, Rondinella e Molinara evidenziano una spiccata aromaticità e un grande equilibrio.

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 rosati caratterizzati da freschezza e grande equilibrio.

2020

Le varietà Corvina, Rondinella, Molinara hanno ben gradito le temperature elevate di agosto che si sono concretizzate in vini rosati fruttati, fini ed eleganti.

2019

Sebbene il mese di maggio abbia subito abbondanti piogge e temperature basse, successivamente, la maturazione delle uve Corvina, Rondinella, Molinara ha beneficiato di una buona escursione termica tra il giorno e la notte, regalando ai vini rosati un ottimo equilibrio alcolico. Eccellente il patrimonio olfattivo-aromatico.

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 Corvina, Rondinella e Molinara evidenziano una spiccata aromaticità e una grande armonia. L'uva Corvina ha tratto giovamento dall'escursione termica giorno/notte concorrendo alla produzione di vini rosati fruttati, fragranti ed espressivi.