

2018

# LA VENDEMMIA A BROLIO



**REPORT DELLA STAGIONE 2018**  
**MASSIMILIANO BIAGI**  
**DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO**



**RICASOLI**

1 1 4 1

## ANDAMENTO CLIMATICO DELLA VENDEMMIA 2018

La stagione 2018 è stata caratterizzata da importanti precipitazioni, soprattutto autunnali-invernali-primaverili, che hanno fatto registrare circa 1200 mm di pioggia accumulata dal 1° novembre 2017 al 10 ottobre 2018.

In particolare nei mesi autunnali e invernali l'accumulo delle piogge è stato di 730 mm, con temperature nelle medie stagionali, ed un particolare calo termico registrato alla fine di febbraio-inizio di marzo, quando ha fatto anche una nevicata e poi una gelata che ha compromesso la produzione di molte piante di olivo, ma che non ha creato problemi al germogliamento delle viti.

La primavera è stata regolare, con temperature in media ed una precipitazione di circa 370 mm, ma concentrate in fenomeni intensi anche di 70 mm in poche ore.

L'estate ha fatto registrare temperature nella media, mai eccessiva, con picchi a fine luglio di 36-38°C. La pioggia caduta è stata di 190 mm, sopra le medie stagionali, ma la fine di agosto e tutto il mese di settembre è stato molto asciutto e caldo, con un periodo di calo termico notturno di pochi giorni ma fondamentali per la completa maturazione fenolica del sangiovese.

## LA VENDEMMIA 2018

La vendemmia a Brolio è iniziata più tardi rispetto alle annate precedenti, ma sarebbe più corretto dire nei tempi consoni. Le prime uve ad entrare agli inizi di settembre sono state il Sauvignon Blanc seguito dallo Chardonnay. Le uve erano perfette sotto l'aspetto sanitario e qualitativo.

La vendemmia del Merlot è iniziata subito dopo le bianche, seguendo rigorosamente la maturità sia tecnologica che fenolica a seconda delle zone. L'ultimo Merlot raccolto è stato il cru Casalferro il 18 settembre.

Quindi è stato il momento del Sangiovese. Seguendo le maturazioni fenoliche dei vari terroir, il primo raccolto è stato quello dei depositi marini, dove le uve esprimono sempre freschezza e frutta rossa. Verso la fine di settembre è iniziata invece la raccolta dei Sangiovesi su arenarie, alberesi ed infine i depositi fluviali antichi, questi ultimi raccolti dopo la metà di ottobre, e dove la complessità aromatica ha raggiunto la sua massima capacità espressiva.

Il Cabernet è stato raccolto in concomitanza con gli ultimi Sangiovesi.

Una nota sulle uve da vinsanto, raccolte a fine settembre ed appese come di consueto nella stanza di appassimento, perfettamente mature ed asciutte, grazie all'assenza totale di rugiada mattutina.

Nel complesso possiamo affermare che la 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve portate in cantina risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.