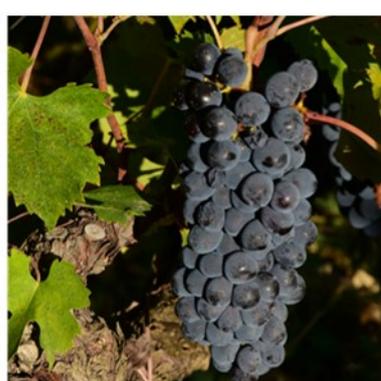
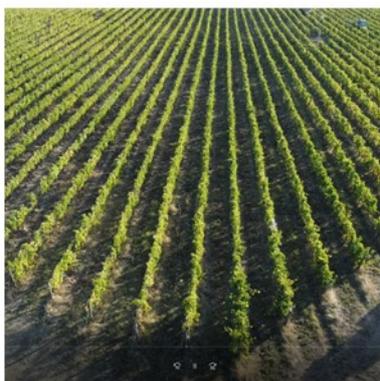
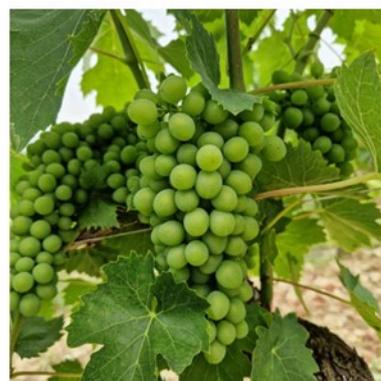


2023

LA VENDEMMIA A BROLIO



REPORT DELLA STAGIONE 2023

MASSIMILIANO BIAGI

DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO

LA VENDEMMIA 2023 A BROLIO

L'inverno dell'annata appena trascorsa si è presentato nella media degli ultimi anni, con temperature anche sotto lo zero termico nei mesi di gennaio e febbraio ed un calo termico i primi giorni di aprile, che però non ha compromesso il germogliamento, partito leggermente in ritardo. Anche le piogge sono state regolari. La primavera è stata fredda nei primi giorni della metà di marzo e i primi di aprile, come detto, e abbastanza piovosa, soprattutto nella fase tra il germogliamento (metà aprile) e la fine fioritura-allegagione (metà giugno). La concomitanza di umidità continua e temperature tipiche primaverili hanno favorito una buona fioritura ed allegagione, ma anche l'insorgere di malattie fungine a carico soprattutto delle infiorescenze prima e dei grappoli appena formati dopo. In particolare la *plasmopara viticola* (detta volgarmente "peronospora") si è presentata più aggressiva del solito, necessitando di molta attenzione e trattamenti mirati per evitare che il famigerato fungo colpisse e distruggesse i piccoli grappoli in accrescimento. Il monitoraggio continuo in campo, l'utilizzo dei modelli previsionali (DSS), la disponibilità di macchinari e personale, ed infine la scelta giusta dei principi attivi da distribuire, sono stati la chiave di svolta che ha permesso di portare in cantina tutta la produzione.

Dalla metà di giugno il clima ha virato verso l'estate tipica chiantigiana: assenza di piogge ad eccezione di due eventi piovosi a fine giugno e fine agosto, con temperature nella media stagionale, con punte anche di 41°C nei giorni della metà di agosto. Nonostante le alte temperature e l'assenza di pioggia, le piante hanno beneficiato delle riserve idriche accumulate in primavera e delle ottime temperature di luglio, per poter iniziare l'invaiaitura intorno al 25 luglio.

Un favorevole settembre, caratterizzato da temperature estive e assenza di precipitazioni (ad eccezione di una pioggia a metà mese) ed una prima metà di ottobre sempre con impulsi estivi, ha permesso di effettuare una vendemmia nel segno del bel tempo e di uva perfettamente sana.

Le prime uve ad entrare in cantina è stata la varietà chardonnay il 4 settembre, e a seguire i merlot, che ci ha visti impegnati nella raccolta sino al 19 dello stesso mese. Uve perfettamente mature sia per quanto concerne i parametri tecnologici che quelli fenolici.

Dal 20 settembre è iniziata la raccolta dei sangiovesi seguendo rigorosamente le epoche di maturazione delle varie zone climatiche aziendali: infatti il cru Roncicone è stato raccolto tra il 20 ed il 22 di settembre, il cru Colledilà tra il 29 settembre ed il 4 ottobre, mentre il cru CeniPrimo tra il 5 ed il 7 ottobre.

Una nota particolare per il trebbiano, raccolto il 3 ottobre a perfetta maturazione.

Infine, le uve per la produzione del vinsanto sono state appese e raccolte a fine settembre.

Concludendo possiamo affermare che la vendemmia 2023 è stata generosa e di qualità, con punte di eccellenza sia nei merlot che nei sangiovesi.

Massimiliano Biagi