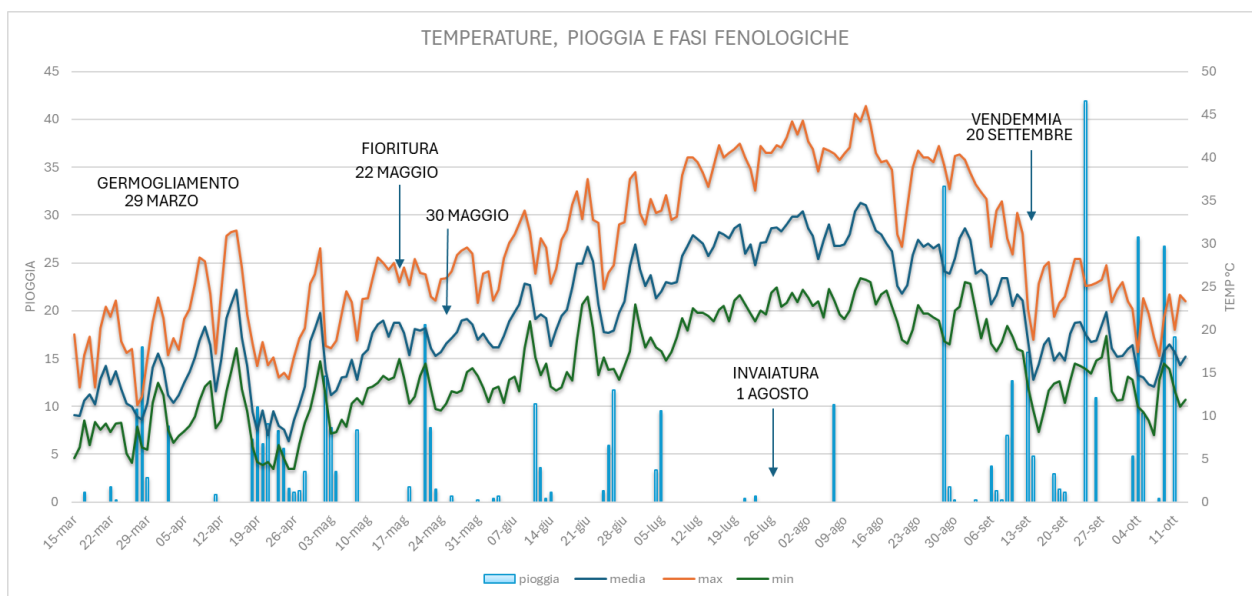


ANDAMENTO STAGIONALE 2024

L'annata agraria 2023-2024 è stata caratterizzata ancora da una estate calda e siccitosa, e da settembre e ottobre piovosi.

I mesi successivi alla vendemmia passata sono stati abbastanza piovosi, con temperature nella media e vicine allo zero termico a partire dalla fine di novembre e per i mesi di dicembre e gennaio. Le piogge sono state regolari, accumulando circa 360 mm.



La primavera è iniziata regolare, con innalzamento delle temperature attorno ai 20°C le massime, con pioggia accumulata di circa 180 mm. Il germogliamento del sangiovese è partito alla fine di marzo, e le prime infiorescenze sono apparse a metà aprile.

La fioritura è iniziata nella seconda decade di maggio, favorita dall'innalzamento delle temperature dei primi giorni di giugno, a segnare l'inizio del periodo estivo, con temperature massime costantemente sopra i 30°C, che hanno favorito anche una rapida allegagione.

I mesi di luglio ed agosto sono stati contrassegnati da temperature elevate (media registrata attorno ai 35°C) e pochissima pioggia (65 mm). L'invasatura del sangiovese è iniziata i primi giorni di agosto.

Un periodo torrido ha condizionato l'evolversi della fase decisiva del ciclo produttivo, la maturazione delle uve. Ma la pioggia di fine agosto e degli inizi di settembre ha permesso alle piante di riprendere le proprie funzioni per portare a termine la maturazione tecnologica e fenolica delle uve.

Le prime uve ad entrare in cantina sono state quelle dello chardonnay dedicato alla base spumante, il 21 agosto. A seguire lo chardonnay per il Torricella, arrivato a perfetta maturazione e raccolto a mano il 27 agosto.

Il merlot è stato raccolto i primi giorni di settembre, seguendo le maturazioni dei diversi terroir.

Il trebbiano di Sanbarnaba è stato raccolto il 10 settembre, in anticipo rispetto alle annate precedenti.

Il primo sangiovese è entrato in cantina nella seconda metà di settembre, con la raccolta delle vigne giovani, per concludersi i primi di ottobre. L'ultima uva raccolta è stata il cabernet sauvignon, che ha determinato la fine vendemmia, l'11 ottobre.

Nota di merito per le uve da vinsanto, raccolte dal 23 al 26 settembre, in perfette condizioni sanitarie per essere appese e appassite.

In complesso possiamo affermare che anche l'annata 2024 ha permesso la raccolta di uve sane e ben mature, per la produzione vini equilibrati, fini ed eleganti.