



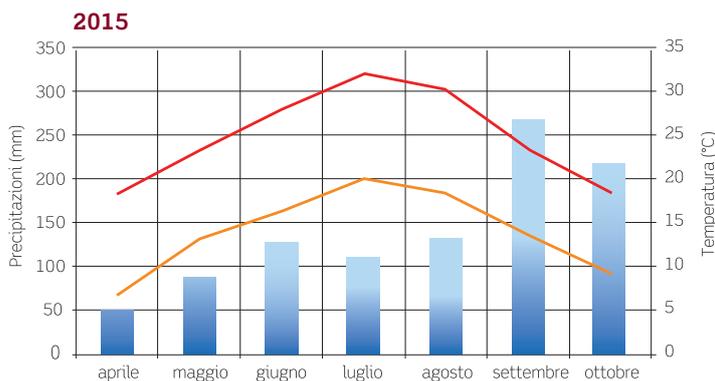
www.colliorientali.com

LE STAGIONI E LE UVE 2015

FRIULI COLLI ORIENTALI . RAMANDOLO

DESCRIZIONE DELL'ANNATA

La stagione viticola 2015, nel territorio dei Colli Orientali del Friuli, è stata contraddistinta dal punto di vista climatico e quantitativo da:



Andamento termo-pluviometrico stagione 2015

Σ piogge: 998 mm Σ T: 1998 °Cd
T max: 24,7 °C T min: 13,7 °C T media: 19,2 °C
Indice di torridità: 2,0 Indice di Huglin: 2482

Sintesi e commento dell'annata (01 aprile - 31 ottobre)

L'annata 2015 è iniziata in linea con la media storica del periodo 2003-2014.

Nel mese di aprile sono state al di sotto della media storica e le piogge sono state scarse (50 mm contro una media di 120 mm); a maggio le temperature sono salite al di sopra della media mentre le precipitazioni sono rimaste poco abbondanti (87 mm contro una media di 142 mm). La fioritura è iniziata a fine maggio e si è conclusa nella prima decade di giugno. In questo periodo le precipitazioni sono state molto lievi, appena 18 mm, le temperature medie si sono attestate sui 20°C e ciò ha determinato un'eccellente allegazione dei grappoli.

Nel mese di giugno le temperature sono rimaste sopra la media (0,7°C in più), la piovosità è stata in linea con la media storica e ciò ha determinato un buon sviluppo delle bacche ed una rapida chiusura dei grappoli. Durante il mese di luglio le temperature sono decisamente aumentate portandosi a 2,6°C in più rispetto alla media dello stesso periodo. Il picco è stato raggiunto il 22 luglio con una temperatura di 39,8°C registrata nella stazione di Villanova dello Judrio. Anche se le precipitazioni sono rimaste in media, l'elevata temperatura ha determinato un arresto dell'attività vegetativa della pianta con una conseguente ripercussione sull'inviatura delle varietà più precoci. Quest'ultima è iniziata nella terza decade di luglio e si è protratta fino a metà agosto per le varietà più tardive. Nel mese di agosto le precipitazioni sono rimaste in media con lo storico e le temperature, seppur superiori alla media, sono diminuite portandosi a 1,1°C in più rispetto allo storico. Il mese di settembre è risultato il mese più piovoso con 27 mm (120 mm in più rispetto alla media), inoltre, le temperature sono diminuite attestandosi a 0,5°C sotto la media. Anche se la sommatoria di pioggia durante la vendemmia è stata elevata, i giorni piovosi sono stati solamente

7 e quindi la sanità delle uve non è stata compromessa.

Nell'insieme l'annata viticola 2015 è stata termicamente al di sopra della serie storica con un accumulo termico di 1998°Cd. Sono stati rilevati 48 giorni con temperature sopra i 30°C con un massimo di 39,8°C il 22 luglio.

Le precipitazioni sono state importanti raggiungendo i 989 mm di pioggia durante la stagione.

Complessivamente l'indice di torridità è pari a 2 e quindi l'annata può essere considerata ottimale.

Conclusioni sugli aspetti qualitativi

L'andamento climatico della stagione 2015 è stato decisamente interessante soprattutto per quanto riguarda la sua influenza sui processi metabolici legati alla maturazione delle uve. Le piogge intervallate da incrementi termici hanno mantenuto la pianta in uno stato di disponibilità idrica ottimale intervallato da stress idrici, condizione molto favorevole allo sviluppo di composti del metabolismo secondario, come i composti aromatici e le sostanze coloranti.

L'andamento fenologico regolare ha riportato la data di vendemmia nel mese di settembre, con temperature moderate di giorno e fresche di notte, quindi una vendemmia con temperature ottimali sia per la sanità delle uve sia per la corretta maturazione delle bacche.

Alcune varietà si sono comunque distinte per il quadro di maturità tecnologica e aromatica come sicuramente il Sauvignon che con vendemmie diverse è riuscito ad esprimere il suo potenziale aromatico, ma anche Ribolla gialla che ha avuto una maturazione lunga e completa, e il Pinot grigio che ha raggiunto



un quadro di maturità tecnologica ottimale. In generale tutte le varietà a bacca bianca hanno raggiunto un contenuto zuccherino equilibrato e una acidità totale moderata.

Nelle varietà a bacca nera sicuramente il Pignolo, il Merlot e il Carmenere hanno trovato le condizioni per raggiungere la maturità tecnologica e fenolica ricercata.

In conclusione una vendemmia contraddistinta da un livello di maturazione tecnologico corretto, tipico di questo territorio, intensità aromatica superiore alla media in particolare per le varietà tioliche (Sauvignon e Tocai friulano), ma anche alcune varietà a bacca nera che hanno avuto le condizioni per esprimere una intensità colorante importante unita ad un equilibrato contenuto in tannini.