

Diario di Vendemmia zona di Custoza

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 Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano hanno ben gradito le temperature elevate a fine stagione risultando in vini bianchi 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 Chardonnay, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco evidenziano una spiccata aromaticità e un grande equilibrio. L'uva Garganega ha tratto giovamento dall'escursione termica giorno/notte concorrendo alla produzione di vini espressivi intensi e persistenti con sicuro avvenire.

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 bianchi caratterizzati da freschezza e grande equilibrio.

2020

Le varietà Incrocio Manzoni, Pinot Bianco e Chardonnay e Trebbiano hanno ben gradito le temperature elevate di agosto che si sono concretizzate in vini bianchi strutturati, fini ed eleganti.

2019

Sebbene il mese di maggio abbia subito abbondanti piogge e temperature basse, successivamente, la maturazione delle uve Garganega, Trebbianello, Bianca Fernanda e Incrocio Manzoni ha beneficiato di una buona escursione termica tra il giorno e la notte, regalando ai vini bianchi un ottimo equilibrio alcolico, freschezza e sapidità. Eccellente il patrimonio olfattivo-aromatico e la struttura.