CONSORZIO TUTELA
VINI MONTEFALCO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG
VALUTAZIONE ANNATA 2014

All'annata 2014 del Montefalco Sagrantino DOCG sono state attribuite:

★★★

3 Stelle – Annata Pregevole

Vigna: L'andamento piovoso e le temperature inferiori alla media durante la stagione estiva hanno reso molto difficile l'attività di protezione della vite dalle principali avversità. Mentre, grazie all'andamento meteorologico favorevole alla maturazione, avuto nel periodo successivo e poi continuato durante il periodo di vendemmia, si è riuscito a garantire il raggiungimento di una buona qualità dell'uva alla raccolta pur con un minor grado zuccherino. Nel complesso, annata "tecnicamente" molto impegnativa dal punto di vista della gestione agronomica dei vigneti a causa dell'andamento meteorologico. Tuttavia dove la gestione agronomica dei vigneti è stata oculata, la quantità e la qualità delle uve alla raccolta è stata molto soddisfacente, soprattutto per il Sagrantino grazie alla maturazione più tardiva. Nel complesso è stata un'annata favorevole alle uve bianche e ai vitigni tardivi come il Sagrantino.

Cantina: le uve arrivate alla maturazione si sono presentate mediamente sane, con buccia più sottile rispetto allo standard varietale; peso medio dell'acino un più alto, buona concentrazione zuccherina con una acidità bilanciata da un pH mediamente nella norma. Le fermentazioni alcoliche si sono svolte regolarmente con una gradazione alcolica finale nella media. Contenuto polifenolico al di sotto delle annate precedenti ma sempre tipico del Sagrantino. L'annata 2014 è caratterizzata da vini con profumi floreali, fruttati, con note di ciliegie, prugna, accompagnate da erbe officinali, spezie fresche con qualche inserimento erbaceo gradevole. La nota alcolica è equilibrata e ben integrata all'acidità che si mostra al gusto nella sua freschezza. Tannini bilanciati e gradevoli.

CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO
Piazza del Comune, 16 - 06036 Montefalco (Pg) - T. 0742 379590 - info@consorziomontefalco.it
www.consorziomontefalco.it

CONSORZIO TUTELA
VINI MONTEFALCO

VENDEMMIA 2017
VINI DI MONTEFALCO

MONTEFALCO ROSSO DOC

Inizio vendemmia: Fine Agosto 2017
Fine vendemmia: Inizio Ottobre 2017

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Inizio vendemmia: Fine Settembre 2017
Fine vendemmia: Inizio Ottobre 2017
Maturazione delle uve: Anticipata

Qualità delle uve: Ottima

Quantità uve vinificate: circa 40% in meno rispetto al 2016, inferiore alla media della zona

Andamento meteorologico ed effetto su raccolta e vigneti: Subito dopo il periodo del germogliamento avvenuto in linea con le altre a annate si sono avuti, nel mese di Aprile 3 giorni (19-20-21) di gelata tardiva. Le basse temperature, che hanno sfiorato i – 3°C in diverse zone del territorio, hanno determinato significative perdite di produzione. Sono stati colpiti in maggiore misura i vigneti situati nelle zone di pianura ed in fondo valle. I vigneti colpiti dalla gelata tardiva, dopo circa 2 settimane hanno fatto germogliare le gemme latenti producendo nuova vegetazione che alla fine ha prodotto una buona quantità e qualità di grappoli. La primavera è poi decorsa con qualche pioggia. Il 2017 però si è caratterizzato da un periodo estivo asciutto e torrido. Numerosi anticicloni di origine africana hanno caratterizzato l'estate con periodi di lunga siccità. Prima del periodo vendemmiale sono riapparse alcune piogge che hanno dato la possibilità ai vigneti di proseguire la maturazione, anche se in anticipo rispetto agli standard delle altre annate.

Parere complessivo sull'annata 2017: Annata molto complessa e difficile; l'inizio del germogliamento accompagnato dalla la gelata tardiva ha determinato aspettative quantitative inferiori; è stato fondamentale una gestione attenda dei nuovi germogli per selezionare i tralci adatti alla produzione, fondamentale quindi è stata la potatura verde. Per il proseguo la 2017 è stata senz'altro una delle annate più calde e siccitose degli ultimi 30 anni. Non si sono riscontrati problemi fitosanitari sia nei riguardi dei patogeni come Oidio e Peronospora sia nei riguardi degli insetti. Le piogge, arrivate tardi, ma arrivate, hanno permesso la maturazione finale delle uve. Gradazione alcolica alta, accompagnata da una buona maturazione polifenolica con acidità più bassa della norma.

CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO
Piazza del Comune, 16 - 06036 Montefalco (Pg) - T. 0742 379590 - info@consorziomontefalco.it
www.consorziomontefalco.it