

LA VALENTINA

REPORT VENDEMMIA 2021

La storia della vendemmia 2021 parte da un inverno con precipitazioni abbondanti, che hanno costituito buone riserve idriche nei vigneti, molto utili in corso d'anno. L'andamento stagionale è cambiato tra febbraio e inizio marzo, quando si sono registrate temperature miti fino ad arrivare a 20°C nella fascia costiera, e poi, come ormai succede da alcuni anni, a metà aprile si è verificato un brusco abbassamento della temperatura, ma per fortuna senza gravi conseguenze. L'annata sarà ricordata per la grande capacità di adattamento delle viti, riuscite a reagire a condizioni estreme di scarsità idrica, protrattesi fino ad oltre la metà di luglio, e a colpi improvvisi di calore, modulando il ritmo di accrescimento delle varie fasi fenologiche e dando comunque uva perfettamente sana dal punto di vista sanitario. Il microclima della provincia di Pescara, caratterizzato da brezze marine e temperature notturne miti, in estate ha garantito quella ventilazione necessaria a superare l'eccesso di calura. La maturazione è iniziata con circa una settimana di ritardo rispetto alla media, molto in anticipo rispetto al 2020.

La raccolta delle varietà a bacca bianche, Pecorino e Trebbiano, è iniziata attorno al 10 Settembre mostrando caratteristiche di grande interesse, pure in un'annata calda, e di buon equilibrio a fronte però di un calo di resa attorno al 30% rispetto al 2020. La raccolta, sempre in assenza di pioggia, del Montepulciano è iniziata attorno al 20 di Settembre, mostrando subito un'alta qualità che garantirà ottimi Cerasuolo e Montepulciano. Concentrazione, colore, ma sempre con un buon equilibrio acido-tannico, sono le basi per arrivare a risultati di alto livello. Rese in calo attorno al 10%.