



VENDEMMIA 2018: CANTINA ORSOGNA, IN ABRUZZO OTTIMA QUALITÀ E PRODUZIONE GENEROSA

24 Settembre 2018 

ORSOGNA – In Abruzzo i primi feedback di quest'annata che promette bene e conferma un incremento generale della produzione di circa il 10% rispetto allo scorso anno: "Se settembre non farà i capricci da questa vendemmia porteremo a casa un ottimo vino", anticipa **Camillo Zulli**, direttore generale di Cantina Orsogna 1964.

"I vigneti dei soci della nostra Cantina sono situati in alta collina a circa 440 sul livello del mare, dove le forti escursioni termiche giorno/notte e la buona ventilazione hanno contribuito a produrre uve sane con un ottimo livello di maturazione", spiega in una nota, "per nostra fortuna abbiamo pochi vigneti di pianura perché su questi la pioggia ha creato invece diversi problemi a livello fitosanitario".

Le condizioni climatiche hanno favorito lo sviluppo della vite. La pioggia invernale, primaverile e di prima estate ha garantito la presenza di buone riserve e ha permesso alla vite una normale attività vegeto-produttiva.

Le belle giornate e le temperature alte, da inizio Agosto in poi, hanno favorito la crescita e la maturazione di grappoli ben formati. Le uve già raccolte (Pinot Grigio e Chardonnay) presentano una buona gradazione alcolica potenziale, un quadro acido molto equilibrato e un interessante profilo aromatico.

L'epoca di vendemmia delle uve è nella norma: per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio) la raccolta è iniziata il 30 agosto, mentre per le altre uve bianche (Trebiano, Malvasia, Passerina e Pecorino) e alcune a bacca rossa (Primitivo, Sangiovese, Merlot Cabernet S.) inizierà nei prossimi giorni; il Montepulciano prenderà il via nell'ultima settimana di settembre e andrà avanti sino a fine ottobre.

I produttori soci di Cantina Orsogna sono ora in grado di fare le prime previsioni: "L'andamento climatico e le buone riserve idriche accumulate nel terreno durante i mesi invernali e primaverili hanno influito in maniera positiva sulla regolarità della maturazione. Posso affermare che in generale la qualità di tutte le uve è alta e nello specifico il pinot grigio, ormai completamente raccolto, ha raggiunto una maturazione perfetta con gradazioni zuccherine che hanno raggiunto i 23-24 °Babo quindi un vino di 14-14,5 di alcool", spiega **Trolli Argentino**, viticoltore biodinamico, tra i più importanti conferitori di Pinot Grigio.



Giuseppe Centanni, viticoltore biodinamico, storico produttore di uve Malvasia Aromatica aggiunge: “Il clima di questi ultimi trenta giorni con giornate di sole e di caldo, accompagnate da notti decisamente più fresche, ha favorito il miglior decorso della maturazione. L’uva è sana senza problemi di marciume e la quantità è buona”.

Appuntamento a fine ottobre per avere il quadro completo e i numeri concreti del raccolto di quest’anno.