

Vendemmia 2018



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e ricco di precipitazioni.

Queste hanno ristabilito una normale dotazione idrica del terreno che si era particolarmente ridotta nel 2017 che invece era stato piuttosto asciutto. La ripresa vegetativa è stata piuttosto lenta a causa delle temperature piuttosto basse e la primavera è stata ancora caratterizzata, come l'inverno, da frequenti precipitazioni e basse temperature lasciando presagire un'annata che si sarebbe sviluppata secondo tempistiche "classiche" ed in ogni caso non anticipata come la precedente.

Il sopraggiungere poi di condizioni climatiche più stabili hanno permesso una buona la fioritura e allegagione. Per questo l'annata 2018 è stata caratterizzata da un abbondante produzione su tutte le varietà ed è stato necessario intervenire in seguito con drastici diradamenti per riportare la produzione a valori normali ed ottenere la consueta qualità che noi ricerchiamo nei nostri vini.

A partire dalla metà di Luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di assenza di precipitazioni ha favorito una buona maturazione dell'uva senza però determinare anticipi sulle tempistiche di vendemmia.

Il mese di settembre, come ormai da qualche anno a questa parte, ha avuto un andamento climatico favorevole contribuendo alla qualità dei vini ottenuti dai vitigni con un ciclo vegetativo medio-lungo come Barbera e Nebbiolo.

Grazie ai drastici diradamenti il Barbera è risultato un vino caratterizzato da alta concentrazione in Polifenoli e alcool ma con acidità a livelli inferiori rispetto alle ultime annate. Il risultato finale è stato quindi quello di un vino caratterizzato da una grande piacevolezza, pieno e sorprendente bevibilità.

Stesso discorso vale per il Nebbiolo che è arrivato alla raccolta secondo le tempistiche classiche ovvero con l'inizio del mese di ottobre e le operazioni di vendemmia sono durate circa tre settimane.

A differenza delle altre varietà il carico produttivo è stato un poco più contenuto. Alcune aree del vigneto addirittura avevano pochi grappoli e piccoli. Questo fenomeno è essenzialmente da ricondurre all'andamento climatico dell'anno precedente, in particolar modo al caldo anomalo registrato nel periodo durante il quale avviene la differenziazione delle gemme a frutto. Comunque anche per il Nebbiolo è stato necessario intervenire con un diradamenti mirati in quelle aree del vigneto che sono regolarmente un poco più produttive.

Il Barolo è stato quindi caratterizzato da gradazioni zuccherine elevate (quindi alte concentrazioni di alcool) ma soprattutto eccellente maturità fenolica e moderata acidità.

Rispetto al 2017 che è risultato in generale un'annata con caratteristiche qualitative più o meno costati in tutta l'area del Barolo, il 2018 è stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto molta attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto. In generale il Barolo 2018 ha caratteristiche molto più variabili a seconda della zona e a seconda di come hanno lavorato i singoli produttori ma nel mio specifico posso affermare di essere molto soddisfatto del risultato ottenuto. Il mio Barolo 2018 è un vino ricco, armonico con un'ottima predisposizione all'invecchiamento e con una discreta bevibilità fin da giovane.

Harvest 2018



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

The 2018 vintage was characterized by a long winter full of rainfall. These have re-established a normal water supply of the soil that had been particularly reduced in 2017, which had instead been rather dry. The vegetative recovery was rather slow due to the rather low temperatures and the spring was still characterized, like the winter, by frequent rainfall and low temperatures, suggesting a vintage that would have developed according to "classic" timing and in any case not as early as the previous one.

The arrival of more stable climatic conditions allowed for good flowering and fruit set. For this reason, the 2018 vintage was characterized by an abundant production on all varieties and it was necessary to intervene later with drastic thinning to bring production back to normal values and obtain the usual quality that we seek in our wines.

Starting from mid-July, temperatures rose significantly, which, accompanied by a long period of absence of rainfall, favored a good ripening of the grapes without however determining early harvest times. The month of September, as it has been for some years now, had a favorable climatic trend, contributing to the quality of wines obtained from vines with a medium-long vegetative cycle such as Barbera and Nebbiolo.

Thanks to the drastic thinning, Barbera was a wine characterized by a high concentration of polyphenols and alcohol but with acidity at lower levels than in recent vintages. The final result was therefore that of a wine characterized by great pleasantness, full and surprising drinkability.

The same goes for Nebbiolo, which arrived at the harvest according to the classic timing, i.e. with the beginning of October, and the harvest operations lasted about three weeks.

Unlike the other varieties, the production load was a little lower. Some areas of the vineyard even had few and small bunches. This phenomenon is essentially attributable to the climatic trend of the previous year, in particular to the anomalous heat recorded in the period during which the differentiation of the fruiting buds takes place. However, even for Nebbiolo it was necessary to intervene with targeted thinning in those areas of the vineyard that are regularly a little more productive. The Barolo was therefore characterized by high sugar content (therefore high concentrations of alcohol) but above all excellent phenolic maturity and moderate acidity.

Compared to 2017, which was generally a vintage with more or less costly quality characteristics throughout the Barolo area, 2018 was a traditional vintage that required a lot of attention from winemakers in the management of the vineyard. In general, the 2018 Barolo has much more variable characteristics depending on the area and depending on how the individual producers worked, but in my specific case I can say that I am very satisfied with the result obtained. My Barolo 2018 is a rich, harmonious wine with an excellent predisposition to aging and with a decent drinkability from a young age.

ATTILIO ✨ GHISOLFI

Azienda Agricola Attilio Ghisolfi | Loc. Bussia 27 Cascina Visette 12065 Monforte D'Alba

Tel. +39-17378345 ghisolfi@ghisolfi.com

www.ghisolfi.com