

Vendemmia 2017



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

L'annata viticola 2017 sarà ricordata per l'andamento climatico caldo ed in modo particolare per le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite con poche nevicate, mentre la primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale che hanno ulteriormente favorito lo sviluppo vegetativo della vite, che sin da subito si è dimostrato anticipato e che si è mantenuto per il prosieguo della stagione.

Sul finire del mese di aprile si è verificato un brusco abbassamento delle temperature, specialmente nelle ore notturne. Abbiamo temuto che potesse essere compromessa da subito la produzione del 2017 per danni da gelo ma fortunatamente non abbiamo avuto danni poiché i nostri vigneti sono situati in una fascia di media – alta collina e le gelate anno interessato soprattutto i fondovalle e le parti più fresche dei versanti collinari.

Dal mese di Maggio la situazione metereologica si è stabilizzata ed è iniziato un lungo periodo di bel tempo che dall'aspetto fitosanitario ci ha permesso quasi di azzerare gli interventi fitosanitari per il controllo delle malattie fungine.

Per tutta l'estate si sono registrate temperature massime sopra la media ma a differenza di altre annate calde, abbiamo avuto notti più fresche che hanno permesso alla vite di superare indenne problema da stress termico.

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre le tanto attese piogge hanno portato ad accumulare 25 mm di acqua che è servita per riequilibrare in parte la dotazione idrica degli acini ormai abbondantemente invaiati e

A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte.

A giovare maggiormente di questa situazione sono stati il Nebbiolo e la Barbera, che hanno fatto registrare dati che differiscono molto rispetto a quelli di altre annate "calde" soprattutto per quanto riguarda l'accumulo di antociani e tannini.

Anche il ciclo vegetativo della vite, cioè il periodo che intercorre tra il germogliamento e la maturazione tecnologica, è stato diverso rispetto ad altre annate precoci. In altre annate calde il ciclo vegetativo era di circa 170 giorni. Nel 2017 è stato di 185 giorni, contro i 200 delle annate considerate "tardive".

In sintesi è stata sì un'annata anticipata, ma la vite ha comunque potuto compiere il suo sviluppo in modo completo.

Dal punto di vista analitico si è registrato un buon livello di pH ma con acidità totale inferiore alla media e un minor contenuto di acido malico. Questo a comprovare l'ottimo grado di maturazione dei frutti.

La resa quantitativa nel vigneto è stata anche inferiore ma questo è un dato in linea con un'annata dove le precipitazioni sono state scarse.

In base a quanto rilevato possiamo sicuramente ricordare quest'annata come una delle più precoci degli ultimi anni, visto che la raccolta dei nebbioli è iniziata nella seconda decade di settembre e si è conclusa all'inizio di ottobre, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma.

La vendemmia 2017, si congeda lasciandoci vini di grande prospettiva confermando ancora una volta la grande vocazione e adattamento della viticoltura nelle colline delle Langhe e la capacità dei nostri vigneti di superare anche periodi di maggior stress grazie ad appropriati accorgimenti di coltivazione.

Harvest 2017



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

The 2017 wine year will be remembered for the warm climatic trend and in particular for the low rainfall. The winter was mild with little snowfall, while the spring was characterized by some rains and temperatures above the seasonal average which further favored the vegetative development of the vine, which immediately proved to be anticipated and which continued for the rest of the season. At the end of April there was a sharp drop in temperatures, especially at night. We feared that the 2017 production could be immediately compromised due to damage from frost but fortunately we had no damage since our vineyards are located in a medium-high hill area and the frosts affected above all the valley bottoms and the cooler parts of the hillsides. From the month of May the weather situation stabilized and a long period of good weather began which from the phytosanitary point of view allowed us to almost eliminate the phytosanitary interventions for the control of fungal diseases. Throughout the summer, maximum temperatures were above average but unlike other hot years, we had cooler nights which allowed the vines to overcome the thermal stress problem unscathed. Between the end of August and the beginning of September, the long-awaited rains led to the accumulation of 25 mm of water which served to partially rebalance the water supply of the grapes, now abundantly turning dark and Starting from the first week of September, temperatures dropped significantly with significant temperature changes between day and night. Nebbiolo and Barbera benefited the most from this situation, which recorded data that differ greatly from those of other "hot" vintages, especially as regards the accumulation of anthocyanins and tannins. The vegetative cycle of the vine, i.e. the period between budding and technological maturation, was also different compared to other early years. In other warm years the vegetative cycle was around 170 days. In 2017 it was 185 days, against 200 in years considered "late". In summary it was indeed an early year, but the vine was still able to complete its development in a complete way.

From an analytical point of view, a good pH level was recorded but with lower than average total acidity and a lower malic acid content. This proves the excellent degree of ripening of the fruit. The quantitative yield in the vineyard was also lower but this is a figure in line with a year in which rainfall was scarce. Based on what has been observed, we can certainly remember this vintage as one of the earliest in recent years, given that the Nebbiolo harvest began in the second ten days of September and ended at the beginning of October, about two weeks earlier compared to the norm. The 2017 harvest takes its leave, leaving us with wines of great perspective, once again confirming the great vocation and adaptation of viticulture in the Langhe hills and the ability of our vineyards to overcome even periods of greater stress thanks to appropriate cultivation tricks.

ATTILIO ✨ GHISOLFI

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

Tel. +39-17378345 ghisolfi@ghisolfi.com

www.ghisolfi.com