

Vendemmia 2015



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

L'inverno del 2015 è stato caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico del terreno. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti fin da metà Febbraio ha consentito un anticipo vegetativo che si è mantenuto costante nel proseguo dell'annata. Il germogliamento è stato regolare ed anticipato rispetto al 2014. Lo stesso è stato per la fioritura che è iniziata sul Nebbiolo a metà Maggio alla quale è seguita un'ottima allegagione dei grappoli grazie alle belle giornate. Un periodo prolungato di piogge è arrivato dopo l'allegagione tra la fine di Maggio e la prima decade di Giugno. Dopo la metà di Giugno e per tutto il mese di Luglio le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media arrivando fino a valori massimi di 40° e medie abbondantemente sopra i 30°. Tuttavia il caldo non ha causato particolari problemi di stress idrico al vigneto grazie alle riserve idriche accumulate durante l'inverno. Queste condizioni però hanno determinato un anticipo della maturazione di circa dieci giorni rispetto al 2014.

La problematica maggiore del 2015 è stata quella di gestire al meglio la chioma del vigneto. Per prevenire l'insorgere di malattie fungine (Oidio) legate al ristagno di umidità all'interno della chioma fogliare, è opportuno sfogliare. Per evitare quanto più possibile danni da ustione solare, è meglio lasciare più foglie a protezione dei grappoli. Questa problematica è stata maggiore nelle esposizioni a Sud e Sud Ovest e questa è l'esposizione prevalente dei nostri vigneti a Nebbiolo da Barolo. Si è optato quindi per una sfogliatura parziale (solo sulla parete a monte del vigneto). Per quanto riguarda l'aspetto sanitario delle uve posso affermare che la vendemmia 2015 è stata una delle migliori degli ultimi anni e decisamente all'opposto del 2014. Il clima particolarmente caldo e la pressoché assenza di precipitazioni del periodo estivo, non hanno favorito lo sviluppo di "Peronospora" per cui gli interventi di difesa sono stati irrisonanti. Mi piace per questo definire l'uva di questa vendemmia "Sana" proprio perché gli interventi chimici sono stati Quasi irrilevanti.

L'uva Barbera ha tratto particolare giovamento dall'andamento climatico dell'annata. È risultata particolarmente equilibrata e ricca con acidità moderata e un notevole accumulo di antociani (sostanze coloranti) ed è stata vendemmiata con un anticipo di circa 12 giorni.

Una prima parte è stata vendemmiata il 16 Settembre e una seconda parte il 24 Settembre.

Il Nebbiolo è arrivato ad una perfetta maturazione ma ha sofferto di più il caldo. In seguito a stress idrico e caldo eccessivo delle prime settimane di Settembre, il Nebbiolo ha subito un rallentamento di maturazione. Il rallentamento ha riguardato soprattutto l'accumulo di sostanze coloranti e la maturazione dei tannini. Con l'abbassamento delle temperature di fine Settembre il ciclo di maturazione è ripreso lentamente. Il 24 e 25 Settembre è stato vendemmiato il Langhe Nebbiolo. Per la vendemmia del Nebbiolo da Barolo abbiamo invece deciso di aspettare fino al 6 Ottobre ma in meno di una settimana si è completata la raccolta. La decisione di attendere ha dato buoni risultati anche se l'acidità è risultata un poco più bassa rispetto alla norma. I tannini sono fitti intensi ben maturi e senza asperità. Anche l'intensità del colore ne ha avuto un indubbio giovamento. Il vino risulta gradevole già da giovane e di buona bevibilità.

Harvest 2015



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

The winter of 2015 was characterized by abundant snowfalls which allowed for an excellent water supply to the land. This factor combined with a spring with mild temperatures from mid-February allowed for an early vegetative growth that remained constant throughout the year. The budding was regular and anticipated compared to 2014. The same was for the flowering that began on the Nebbiolo in mid-May which was followed by an excellent setting of the bunches thanks to the beautiful days. A prolonged period of rains arrived after fruit set between the end of May and the first ten days of June. After mid-June and throughout the month of July, temperatures stabilized on maximum values above the average, reaching maximum values of 40° and averages well above 30°. However, the heat did not cause particular water stress problems in the vineyard thanks to the water reserves accumulated during the winter. However, these conditions led to an advance of the maturation of about ten days compared to 2014. The biggest problem in 2015 was that of managing the foliage of the vineyard in the best possible way. To prevent the onset of fungal diseases (Oidium) linked to the stagnation of humidity inside the leaf crown, it is advisable to browse. To avoid sunburn damage as much as possible, it is best to leave more leaves to protect the bunches. This problem was greater in the South and South West exposures and this is the prevailing exposure of our Nebbiolo da Barolo vineyards. We therefore opted for a partial peeling (only on the wall above the vineyard). As far as the health aspect of the grapes is concerned, I can say that the 2015 harvest was one of the best in recent years and definitely the opposite of 2014. The particularly hot climate and the almost absence of rainfall in the summer did not favor the development of "Peronospora" for which the defense interventions have been negligible. This is why I like to define the grapes of this harvest as "Healthy" precisely because the chemical interventions were almost irrelevant. The Barbera grape benefited particularly from the climatic trend of the year. It was particularly balanced and rich with moderate acidity and a notable accumulation of anthocyanins (coloring substances) and was harvested about 12 days in advance. A first part was harvested on September 16th and a second part on September 24th. The Nebbiolo has reached perfect maturation but has suffered more from the heat. Following water stress and excessive heat in the first weeks of September, Nebbiolo underwent a slowdown in ripening. The slowdown mainly concerned the accumulation of coloring substances and the maturation of tannins. With the lowering of temperatures at the end of September, the ripening cycle slowly resumed. The Langhe Nebbiolo was harvested on 24 and 25 September. Instead, for the Nebbiolo da Barolo harvest we decided to wait until 6 October but the harvest was completed in less than a week. The decision to wait gave good results even if the acidity was a little lower than usual. The tannins are dense, intense, ripe and without harshness. Even the intensity of the color has had an undoubted benefit. The wine is already pleasant when young and good drinkability.

ATTILIO ✨ GHISOLFI

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

Tel. +39-17378345 ghisolfi@ghisolfi.com

www.ghisolfi.com