



FATTORIA "CASA SOLA"

CHIANTI CLASSICO

Via di Cortine 5 50021 Barberino V.E. FIRENZE ITALY

Tel. +39 055 8075028 - Fax +39 055 8059194 - Email – info@fattoriacasola.com

VENDEMMIE

Vendemmia 2007

Vendemmia anticipata? No grazie

L' autunno 2006 chiuso con delle buone piogge ottobrine ha preparato buone condizioni per il riposo invernale. L' inverno è stato mite e caratterizzato da bassissima piovosità tanto da far temere per le riserve idriche estive.

Primavera ed estate calde e afose ed una precoce invaiatura hanno fatto presagire una vendemmia anticipata.

I valori alcolici sono parsi subito molto elevati ma l' anticipo del ciclo vegetativo e le , con il decorrere della stagione, è diminuito, tanto che per ottenere valori equilibrati di maturazione si è dovuto attendere il periodo di vendemmia usuale.

Quantitativamente si registra un decremento importante nell'ordine del 15%; dal punto di vista qualitativo si prospetta una annata potente ma allo stesso tempo di notevole morbidezza.

I riscontri analitici evidenziano una gradazione alcolica ed un'intensità colorante importanti, una forza acida equilibrata ed un quadro aromatico molto interessante.

Vendemmia 2006

Fioritura lunga: vendemmia lunga

Partita leggermente in anticipo la vendemmia CASA SOLA 2006 si è protratta per più di tre settimane. Dopo un inverno sostanzialmente pioggia, è seguita una primavera fresca che in qualche caso ha un po' rallentato il germogliamento delle piante. A giugno e luglio la temperatura piuttosto alte hanno favorito un buon incremento di zuccheri e di concentrazione e una buona maturazione polifenolica.

Un agosto tendenzialmente fresco e un settembre bellissimo hanno favorito arricchito i nostri vini di ottimi profumi. Uve sane e belle a cui fa riscontro anche le analisi in cui si riscontrano elevate gradazioni alcoliche, buone acidità ed ottima ed equilibrata maturazione polifenolica, per cui le uve raccolte presentano tutte le potenzialità e le proprietà per un'ottima produzione

Oltre all'andamento climatico favorevole, il grande risultato di questa vendemmia è senza dubbio da attribuire alle intense cure del vigneto e alla severa selezione delle uve.

Vendemmia 2005

La fase fenologica osservata alla fine d'Agosto è stata di invaiatura completa - inizio maturazione. La fine d'Agosto e l'inizio di settembre sono stati caratterizzati da precipitazioni superiori a quelle tipiche stagionali e da temperature relativamente fresche. Ciò ha determinato un leggero rallentamento del processo di maturazione delle uve. Le escursioni termiche giorno-notte hanno d'altro canto favorito l'evolversi delle qualità aromatiche del vino.

Gli interventi di protezione sanitaria e le pratiche colturali (diradamenti e sfogliature) volte a favorire l'arieggiamento e l'insolazione si sono rivelati determinanti a contrastare gli effetti di precipitazioni piuttosto consistenti durante l'immediato periodo di pre-vendemmia.

Buoni il tenore zuccherino ed i valori di acidità a conferma di una raggiunta maturazione tecnologica; leggermente inferiori appaiono invece i valori fenolici.

I vini di Casa Sola millesimo 2005 presenteranno dunque una struttura da medio invecchiamento, saranno accentuate le caratteristiche aromatiche e di freschezza

Vendemmia 2004

Le abbondanti precipitazioni dei mesi invernali hanno ripristinato le riserve di acqua esaurite nel 2003 a causa delle alte temperature ed hanno permesso una ripresa normale del ciclo vegetativo. Le precipitazioni frequenti ed regolari dei mesi estivi hanno favorito una abbondante allegazione riportata sui nostri valori restrittivi da una decisa vendemmia verde ed un ulteriore successivo diradamento. Nei mesi estivi le temperature si sono mantenute su valori normali con brevi picchi di 32°C durante le ore diurne. Le pronunciate escursioni termiche hanno esaltato i profumi fruttati delle uve che hanno prodotto ottimi sentori di frutta fresca.

Il ciclo vegetativo (leggermente in ritardo) è apparso negli ultimi periodi regolare ed ha permesso un accumulo lento e costante ed un equilibrio nei componenti del grappolo. Le condizioni eccellenti delle ultime settimane hanno contribuito ad un ottimo equilibrio di maturazione ed ad un buon mantenimento dello stato sanitario delle uve. I riscontri di cantina confermano una annata con vini di buona struttura, grande eleganza e ricchezza di profumi.

Vendemmia 2003

L'andamento stagionale del 2003 è stato caratterizzato da una lunga estate calda e secca con precipitazioni sporadiche concentrate soprattutto nella fase finale della maturazione delle uve. Si è così verificato un'inversione di tendenza rispetto alla vendemmia del 2002 contraddistinta da basse temperature e da un lungo periodo di pioggia: il prodotto finale ha quindi requisiti sia chimico-fisici che organolettici opposte rispetto all'annata precedente.

Le caratteristiche di grande eccezionalità delle condizioni climatico-ambientali dell'annata 2003 hanno così prodotto uve perfettamente sane e mature con grande potenzialità enologica, determinando un notevole anticipo nella maturazione fenolica e tecnologica e nei tempi di raccolta. La vendemmia è proceduta veloce e serena in tutti i vigneti complice una stagione che ci ha ancora regalato giornate di sapore estivo

Vendemmia 2002

Dopo una serie di annate consecutive con estati particolarmente favorevoli alla maturazione dell'uva, quella del 2002 sarà ricordata come la più piovosa e la più fredda degli ultimi anni.

L'estate si è caratterizzata per temperature al di sotto della media stagionale e piogge persistenti che hanno determinato qualche problema nella maturazione delle uve, oltre alla presenza di un po' di muffe in particolare nel Sangiovese.

Mai come in questa vendemmia è stata premiata la razionale condotta del vigneto, con scelte difficili e costose: La raccolta estremamente selettiva ha fatto registrare quantità inferiori alla media ma di qualità migliore rispetto alle previsioni.

Vendemmia 2001

La vendemmia 2001 è stata sicuramente dal punto di vista qualitativo all'altezza delle grandi annate. L'andamento climatico ha garantito una uniforme e completa maturazione delle uve.

L'inverno è stato caratterizzato da un andamento climatico regolare, con una quantità superiore di pioggia caduta.

Una buona disponibilità idrica nel terreno e le temperature superiori alle medie stagionali hanno favorito un germogliamento anticipato di circa dieci giorni, come era accaduto anche per la stagione vegetativa precedente.

La fioritura si è svolta in ottime condizioni ed è iniziata alla fine di maggio.

Dalla fine di maggio a tutto il mese di giugno le precipitazioni sono state molto scarse.

Il mese di agosto e i primi giorni di settembre sono stati caratterizzati da un clima caldo-afoso e dalla totale assenza di precipitazioni.

Nella seconda quindicina di settembre si sono verificate delle piogge e repentini abbassamenti di temperatura determinando escursioni termiche importantissime per la buona maturazione delle uve. Ottobre è stato caratterizzato da bel tempo e alte temperature che hanno permesso di portare a maturazione le uve in ottime condizioni sanitarie con ottimo quadro acidico e una ottima gradazione zuccherina e di concludere le operazioni vendemmiali in condizioni ottimali.

Vendemmia 2000

Ad un inverno mite ha fatto seguito una primavera con precipitazioni modeste ma frequenti e temperature lievemente sopra la media stagionale creando le condizioni ottimali per il ciclo vegetativo delle piante.

Molto altalenanti sono state le temperature durante l'estate, con un caldo record nella seconda metà di agosto che ricalcava i valori dell'estate 1998.

Settembre si è distinto per il tempo generalmente bello, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, unito ad una moderata disponibilità di acqua dal suolo, ideale per una completa maturazione finale dell'uva.