



# PRODUTTORI del BARBARESCO

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

## LE VENDEMMIE

### ANNATA 2014

Nonostante l'annata 2014 si possa descrivere come una delle più complicate da gestire per i viticoltori non solo italiani, ma europei, i risultati finali sono stati una piacevole sorpresa nelle Langhe. In particolare la zona del Barbaresco è stata sicuramente un'eccezione positiva in un panorama generale di difficoltà.

Dopo un inverno mite, la primavera ha seguito un decorso "normale" fatto di periodi più o meno freddi e piogge frequenti. L'estate è continuata con lo stesso andamento climatico e per tutto il mese di Giugno e Luglio sono state numerose le giornate con temperature sotto le medie stagionali ed altrettanto numerose le precipitazioni. In particolare quest'ultime sono state molto localizzate e spesso estremamente intense. La quantità di piogge unita alle temperature piuttosto basse, hanno creato condizioni ideali per lo sviluppo delle malattie fungine. Mai come quest'anno la corretta gestione del vigneto e dei tempi degli interventi sanitari è risultata determinante per arrivare alla maturazione dell'uva con grappoli sani. Anche il diradamento estivo è stato svolto soprattutto con l'obiettivo di ridurre sul nascere i rischi di marciume nei grappoli. Il clima è migliorato nella seconda parte dell'estate con buona escursione termica anche se le piogge, pur diminuendo di frequenza, non sono cessate in quasi tutte le Langhe. Ha fatto eccezione la zona del Barbaresco. Infatti qui le precipitazioni totali durante il ciclo vegetativo sono state tre volte inferiori alla media regionale e quasi la metà rispetto a quelle della zona del Barolo. Insomma il mese di Agosto e di Settembre sono stati, a Barbaresco, asciutti ed hanno permesso un'ottima maturazione e sanità delle uve. L'escursione termica di fine Settembre ha permesso di attendere e la vendemmia del Nebbiolo è iniziata tardi, almeno per gli standard del nuovo millennio, il giorno 8 del mese di Ottobre e si è conclusa il giorno 22 con condizioni climatiche perfette.

Il vino del 2014 sarà molto simile a quello del 2013, un'annata di corpo medio, ma capace di donare vini longevi, con ottimi profumi e ricchi di note minerali.

**Produttori del Barbaresco s.a.c.**

Via Torino, 54 - 12050 Barbaresco (CN), Italia - Tel. +39 0173635139 - Fax +39 0173635130

[www.produttoriidelbarbaresco.com](http://www.produttoriidelbarbaresco.com)