

CONCA d'ORO

CONEGLIANO

emotions

Giornale della Vendemmia 2021

Soddisfazione per la vendemmia 2021

Confermati gli obiettivi di qualità e valore!



- ***il nostro Territorio protagonista nel periodo autunnale della Vendemmia: uno dei momenti più affascinanti ed evocativi dell'anno.***
- ***I Prosecco resiste alla crisi: Annata 2020 di qualità"!***
- ***Complessivamente l'annata promette equilibrio tra sentori floreali e fruttati e con la nota di acidità che dona la caratteristica freschezza al prodotto.***

In un anno caratterizzato dall'emergenza e dai tanti problemi ad essa correlati il territorio si è dimostrato pronto per una vendemmia all'insegna della qualità! Quest'anno la vendemmia è iniziata più tardi del solito, a metà settembre dalla zona di Conegliano per raggiungere i territori eroici verso Valdobbiadene intorno alla fine di settembre.



Prosecco, equilibrio raggiunto!

Abbiamo iniziato a vendemmiare Chardonnay e Pinot i primi di settembre e continuato poi con il Glera di pianura e collina e a seguire i rossi Raboso e Cabernet. La post-fioritura si è evoluta in modo quasi perfetto. Le operazioni di raccolta sono iniziate dalla zona di sud est, sui versanti maggiormente esposti al sole, spostandosi poi nel corso del mese di settembre man mano verso nord ovest. In cantina ed in vigneto è stato tutto organizzato per affrontare il momento più intenso dell'anno. In cantina si è predisposto tutto per ricevere i grappoli, mentre in vigneto abbiamo lavorato alle ultime operazioni utili a garantire le migliori condizioni per il completamento della maturazione della Glera.

Il Conegliano Valdobbiadene, pur essendo un territorio ridotto, ha peculiarità morfologiche diverse al suo interno che condizionano sensibilmente i tempi della vendemmia. Infatti, se nella zona sud est si è iniziato a raccogliere a metà settembre, la zona più occidentale, Valdobbiadene e dintorni, ha atteso qualche settimana ancora. Qui l'equilibrio necessario tra grado zuccherino e acidità è tipicamente raggiunto con ritardo rispetto al Coneglianese perché il clima è leggermente più fresco.

Ci troviamo in un territorio contraddistinto da pendii molto ripidi e da saliscendi difficilmente accessibili ai macchinari, condizione che implica molte ore di lavoro tra i filari letteralmente arrampicati sulle "rive", per la raccolta esclusivamente manuale dei grappoli di Glera (6/700 ore per ettaro l'anno di lavoro manuale rispetto alle medie di 150/200 ore lavoro per ettaro delle zone pianeggianti). La stessa vendemmia, chiamata per questo "eroica", rappresenta il momento di massima ingegnosità dei viticoltori del territorio ed è l'ultimo, ma fondamentale, sforzo prima del traguardo!

Andamento climatico nella denominazione

L'andamento climatico del 2021 si è distinto per un inverno tutto sommato fresco se confrontato con gli ultimi 15 anni; questo il motivo per cui lo sviluppo della vite e di conseguenza la maturazione dell'uva sono state in sensibile ritardo, circa dieci / dodici giorni per ogni fase fenologica.

A differenza degli scorsi anni, i mesi estivi di giugno e luglio sono stati meno piovosi e questo ha comportato il vantaggio di dover affrontare meno patologie in vigneto. Le vigne oggi vantano grappoli sani che non hanno subito né scottature, né disidratazione. L'escursione termica che ha caratterizzato il mese di agosto ha portato a un buon livello di acidità, fondamentale per ottenere spumanti con spiccate note di freschezza e non da ultimo con un ottimo grado; condizioni ideali che fanno presuppore un'annata dall'ottima qualità.

Arriviamo alla vendemmia 2021 forti dei risultati positivi che la denominazione ha ottenuto sia a chiusura del 2020 sia nel 2021: le analisi in vigneto ci assicurano un'annata che ricorderemo per la qualità, infatti siamo orgogliosi del nostro lavoro portato a termine anche quest'anno. Il nostro impegno dimostra, oltre alla passione vinicola, quella per il territorio che è il nostro valore più prezioso."



Parametri Analitici:

La media delle uve raccolte presenta un contenuto degli zuccheri di 17,30 gradi/BABO, con acidità totale 5,90 g./l. ed un PH di 3,40.

«Vendemmia, fase decisiva»

“Per noi la vendemmia è una fase decisiva e grazie al supporto dei tecnici che monitorano costantemente i vigneti attraverso le curve di maturazione, siamo in grado di individuare l’epoca ottimale della vendemmia di ogni singolo versante collinare all’interno della denominazione, che come noto necessita di attenzioni specifiche e differenti anche a distanza di pochi chilometri. Un giusto equilibrio di pioggia, sole e ventilazione! La vendemmia del 2021 ha determinato un’uva di alta qualità”.





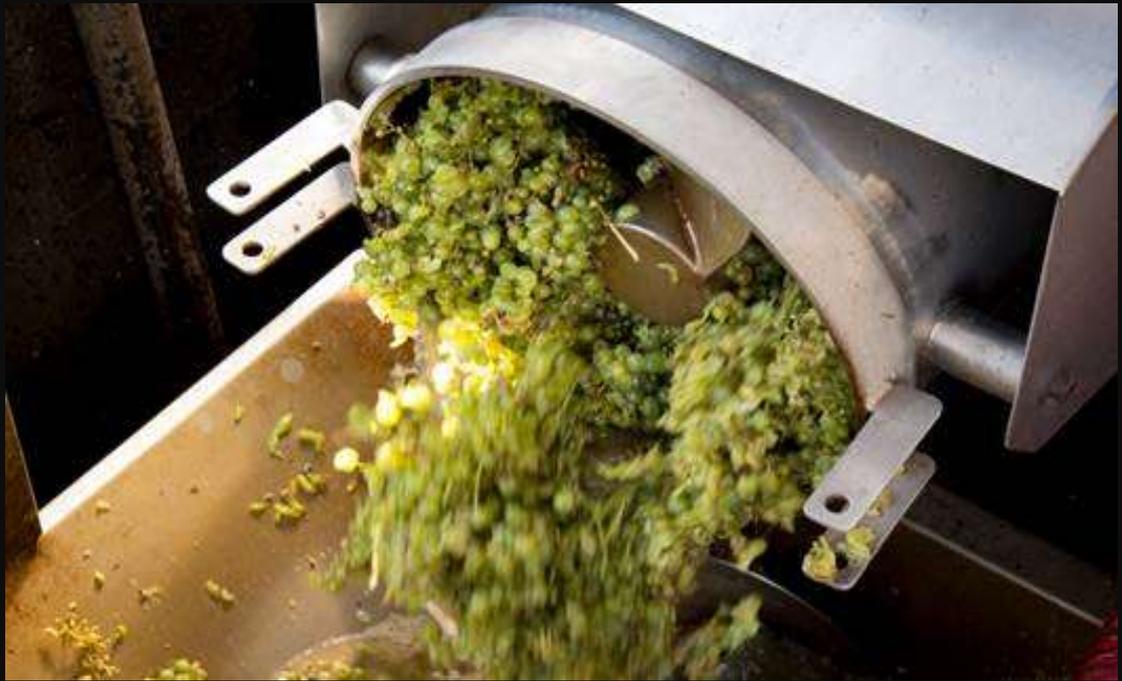
Dopo la vendemmia, abbiamo ancora del lavoro da terminare tra i filari. Infatti, è il momento di preparare le vigne per affrontare al meglio il letargo invernale. Nel frattempo, siamo già impegnati nel lavoro in cantina dove la parte limpida del mosto, aiutata dai lieviti, definisce piano piano il grado alcolico di ciascun vino base avvicinandolo alla spumantizzazione. In questa fase, si fa più chiara la complessità professionale del viticoltore, che da agricoltore diventa artigiano e forgia il proprio vino, traducendo la passione nel miglior risultato possibile in ogni bottiglia. In questo momento dell'anno si pensa anche al futuro, all'annata che troveremo nei calici, sicuri che la qualità per la quale tanto ci impegniamo ci darà le soddisfazioni sperate.

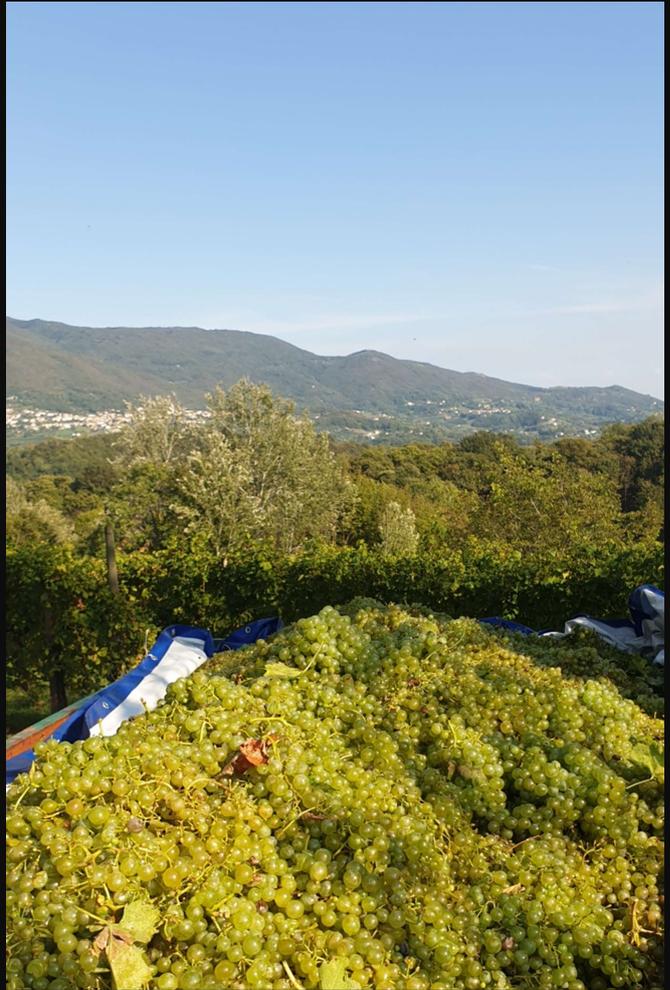
I profumi eleganti della frutta ed il perlage persistente conquisteranno tutti i palati nel mondo in cui il Prosecco viene esportato, con una produzione sicuramente competitiva per qualità e valore.



Continuiamo nel nostro intento di valorizzare il nostro prodotto coinvolgendo un pubblico sempre più ampio di neofiti che si avvicinano al mondo del vino di qualità, e nello stesso tempo testimoniano l'impegno dei produttori del Conegliano Valdobbiadene e del doc Treviso verso una sempre maggiore ricerca di innovazione, al fine di promuovere una crescita costante del valore del Prosecco, indiscussa eccellenza del Nord Est, non a caso riconosciuta come icona del made in Italy in tutto il mondo.







La nuova produzione Conca d'Oro 2021 è già disponibile da Dicembre 2021.

«Il raccolto dei frutti del nostro lavoro in vigna, presenta i grappoli nella loro condizione ottimale per il periodo ed il raccolto si prospetta di alta qualità. Per quanto riguarda la resa per ettaro stimiamo un raccolto in calo del 7% circa rispetto allo scorso anno. Ci auguriamo anche quest'anno di soddisfare le richieste degli amanti del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore come anche del Prosecco doc Treviso»!

Cura per la terra e passione per la viticoltura: da qui nasce il nostro valore! L'equilibrio delle uve e la generosità dei grappoli ci inducono all'ottimismo di ottenere delle bottiglie preziose che accresceranno il nostro valore e lo diffonderanno nel mondo.

Il nostro lavoro di equipe e di collaborazione reciproca al miglioramento continuo è frutto di passione e dedizione che ci auguriamo possano essere condivisi così da affascinare sempre più gli amanti del vino alla Qualità Superiore Conca d'Oro.



Siamo lieti di condividere con tutti Voi il ns. Amore per la terra, Rispetto della natura, Tutela dell'ambiente e Benessere per l'uomo.

Valori che accompagnano il nostro lavoro e quello del nostro staff quotidianamente infatti con impegno e dedizione lavoriamo la terra, rispettando i cicli naturali vegetativi assicurando a tutti i consumatori i migliori prodotti in termini di qualità superiore, in tutti i passaggi dalla vite fino ad arrivare al prodotto finito in tavola.



*Vi ringraziamo per la preferenza che sempre ci rinnovate e l'ottimo lavoro da tutti Voi svolto in promozione e distribuzione dei nostri vini a marchio Conca d'Oro e nel riservare un'attenzione speciale alla qualità che da sempre ci contraddistingue e che rappresenta il Futuro di tutti noi!
Con l'occasione Vi auguriamo un buon lavoro all'insegna della qualità dei vini Conca d'Oro Vendemmia 2020!*

Cordialmente.

Fattoria Conca d'Oro

Francesco Cimetta & Staff



Via dei Colli, 55/A

31015 Conegliano Veneto (TV) – Italy

Tel.: +39 0438 450477 - Email: info@fattoriaconcadoro.com

Pec: fattoriaconcadoro@pec.it - Sito web: www.fattoriaconcadoro.com -  [Conca d'Oro Wine](#) - [Home](#) | [Facebook](#)