



CASTELLARI BERGAGLIO

Vendemmia 2006

L'andamento dei processi di maturazione, sono stati monitorati costantemente.

Le campionature delle uve sono iniziate il 30 agosto, e i dati raccolti, hanno confermato un anticipo delle fasi fenologiche rispetto all'annata 2005, e con parametri analitici simili a quelli del 2003 e del 2004.

Al 18 di settembre è iniziata la vendemmia, successivamente ad un breve periodo quasi autunnale caratterizzato da piogge (dal 14 al 16 del mese).

Ma con le operazioni di raccolta, il tempo si è stabilizzato, per poi rompere ancora la stabilità il 25 ed il 26, con nuove e copiose piogge, anche se la nostra vendemmia era ormai terminata.

In conclusione, possiamo considerare la vendemmia 2006 ottima qualitativamente e bilanciata nelle quantità.

Questo grazie alle eccezionali condizioni climatiche del periodo 20 agosto-20 settembre: temperature massime di 28-30°C durante il giorno con abbassamenti fino a 6-8°C di notte in assenza di umidità.

Le uve hanno così raggiunto una regolare maturazione nella componente zuccherina con un'eccellente conservazione degli aromi primari.