

Oslavia
Collio
Fiegl
4 novembre 2016

Annata 2016 - le Uve



"A San Martino il mosto diventa vino", recita uno dei proverbi contadini più famosi. In questo post Matej analizza il comportamento delle uve prodotte da noi Fiegl in quest'annata 2016.

PINOT GRIGIO BASE SPUMANTE

La prima uva raccolta, il 2 di settembre. Uva sana con ottima l'acidità. Voto: 7,5

PINOT GRIGIO FRIULI ISONZO

Buona produzione, l'irrigazione di soccorso ha salvato le viti dallo stress idrico. Uva sana. Voto: 7,5

SAUVIGNON FRIULI ISONZO

Il Sauvignon risente maggiormente della siccità. Buona la qualità dell'uva, forse il tanto caldo ha tolto un po' di profumi. Voto 6,5

CHARDONNAY FRIULI ISONZO

Buona l'annata 2016 per il Chardonnay, uva sana e "croccante". Voto 7,5

PINOT GRIGIO COLLIO

Bellissima annata per i vigneti del Collio. Uva sana, ottima gradazione zuccherina. Non ha risentito della siccità. Voto 8+

SAUVIGNON COLLIO

Come nell'annata 2015, anche quest'anno c'è stato un piccolo calo di produzione per il Sauvignon Collio. La qualità dell'uva è eccezionale, uva matura in modo uniforme e molto aromatica. Voto 8-

PINOT BIANCO COLLIO

L'estate secca ha aiutato ad avere uve sane. Nella media. Voto 7

CHARDONNAY COLLIO

Continuano le buone annate per lo Chardonnay. Ormai è dalla 2014 che lo Chardonnay dà buoni risultati. Si conferma anche nel 2016. Voto 7,5

FRIULANO COLLIO

L'uva del 2016 più buona da mangiare, molte le sfaccettature aromatiche. Voto 7,5

MALVASIA COLLIO

Buona annata per la Malvasia 2016. Ottima la sanità e buono il profilo aromatico. Voto 7,5

RIBOLLA GIALLA COLLIO

Ottima la Ribolla Gialla prodotta nel 2016. Uva croccante con ottimo livello di maturazione. Sapori tropicali in bocca. Voto 8

RIBOLLA DI OSLAVIA

Anche quest'anno la vendemmia si è conclusa (l'8 di ottobre) con la raccolta della Ribolla di Oslavia. Uva sana, tannino maturo. Voto 8+

TRAMINER & SAUVIGNON BASE PASSITO

La vendemmia asciutta ha contribuito ad un ottimo appassimento delle uve. Traminer si presenta con aromi variegati, il Sauvignon invece ha mantenuto un'acidità molto interessante. Voto 8

MERLOT FRIULI ISONZO

L'annata 2016 ha registrato un calo di produzione del 10% per quel che riguarda il Merlot dei vigneti della DOC Friuli Isonzo. Il calo ha giovato alla qualità. Voto 7

CABERNET FRANC FRIULI ISONZO

E' forse il vigneto che ha sofferto maggiormente nel 2016. Elevata la moria delle piante, dovuta al mal dell'esca. La qualità delle uve è stato tutto sommato buona. Voto 6,5

CABERNET FRANC COLLIO

Uva sana, molto croccante, e tannino tipico. Il Cabernet Franc del 2016 è un uva molto "territoriale". Voto 7

CABERNET SAUVIGNON COLLIO

Il Cabernet Sauvignon è un'uva esigente in fatto di sole. Quest'anno il caldo non è mancato, infatti il Cabernet Sauvignon ne ha beneficiato. Voto 7,5

MERLOT COLLIO

In un'annata secca com'è stata la 2016, anche i vigneti più giovani si sono comportati bene. Voto 7,5

MERLOT LEOPOLD

Uve di qualità superiore, l'elevata età delle vigne da cui provengono le uve del Merlot Leopold si fa sentire. Uva sana, elevato grado zuccherino, tannini maturi. Voto 8,5+



Migliori uve dell'annata 2016

Scegliere le migliori uve dell'annata 2016 non è affatto semplice, in quanto la qualità media è elevata. Secondo il nostro giudizio le uve che si sono comportate meglio, sono le seguenti:

- 1 Merlot Leopold
- 2 Ribolla di Oslavia
- 3 Pinot Grigio Collio

In conclusione, l'annata 2016 non è stata facile. Il meteo ha fatto le bizze, soprattutto nel periodo fenologico più delicato. L'elevata piovosità di maggio - giugno, ha creato grandi difficoltà in vigna. Per fortuna dal 21 giugno in poi, la situazione è notevolmente migliorata. L'estate 2016 a differenza della 2015, non ha avuto temperature massime estreme. Le notti relativamente fresche hanno aiutato ad ampliare il profilo aromatico delle uve.

Voto all'Annata 2016: 8-

Approfondimenti

- leggi l'articolo riguardante l'andamento climatico dell'annata 2016:
<http://www.fieglvini.com/annata-2016/>
- guarda il video della vendemmia
<https://www.youtube.com/watch?v=Z8eBeSchT1o>