

vendemmia

2015 -

cosimomariamadini-biodinamica

E' finalmente iniziata la vendemmia 2015! si preannuncia un'ottima annata grazie alle abbondanti piogge della primavera , protrattesi fino a giugno inoltrato, intervallate a giornate soleggiate e asciutte. Il sole di luglio ed agosto ha consentito una perfetta maturazione dei grappoli , con un buon contenuto zuccherino e acidità. Le prime uve ad essere raccolte, rigorosamente a mano, in piccole cassette, solo la varietà bianche di Sauvignon e , a seguire, quelle dello Chardonnay destinate al nostro vino bianco Annick. Poi continuiamo con la malvasia bianca e il trebbiano per il mitico Vinsanto Fedardo, i cui grappoli, subito dopo la raccolta, saranno appesi in vinsantaia per l'appassimento fino a dicembre. Approfittiamo ancora un pò di tempo per le uve rosse, in particolare per il sangiovese, per ottenere il miglior risultato per i rossi Sincero, Nicole e Cosimo...

In alto i calici per la vendemmia 2015 alla Cosimo Maria Masini!