



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

*Commento tecnico  
stagione*

2019

## CORTESE

---

Epoca di maturazione: MEDIA (seconda-terza decade settembre).

È un vitigno vigoroso e tendenzialmente produttivo. Si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli poveri e ben esposti che esprime la migliore qualità.

Con il vitigno Cortese si produce il Gavi DOCG (100% Cortese) ed i seguenti vini DOC: Colli Tortonesi Cortese, Cortese Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.

## L'ANNATA

---

### *poco inverno, un'estate calda e un settembre generoso.*

Un inizio d'anno caratterizzato da un andamento climatico più autunnale che invernale, avaro di precipitazioni sia nevose che piovose, è giunto fino a marzo con temperature superiori e piogge inferiori alle medie stagionali.

Aprile ha riportato la vera primavera, quella variabile con le piogge necessarie alla campagna, che hanno rallentato la fenologia della vite ritardando i normali lavori in vigneto.

Questa condizione climatica è continuata fino a tutto maggio; giugno è stato, invece, un mese tra i più caldi dell'ultimo decennio, simile per temperature a quello del 2003, con un episodio unico nel suo genere nell'ultima settimana del mese con temperature massime di poco sotto dei 40° C.

Luglio è stato invece a doppia velocità, con due perturbazioni che hanno influito positivamente sull'andamento stagionale delle viti.

In vigna un andamento climatico particolare che ha rallentato i lavori in vigneto durante la primavera e obbligato i viticoltori, tra giugno e agosto, a numerosi e continui interventi per la corretta gestione della chioma del vigneto e del suolo, e soprattutto per affrontare in modo corretto la pressione delle patologie come l'oidio, il mal dell'esca e la flavescenza dorata.

Con i primi campionamenti delle uve era evidente che l'epoca della raccolta sarebbe avvenuta in un periodo più tradizionale, vedendo così le prime raccolte intorno al 20 del mese di settembre e con la maggior parte della raccolta verso il 24.

Il mese di settembre ha avuto un carattere estivo e forti sbalzi termici molto favorevoli alla qualità delle uve sia in termini sanitari che in termini qualitativi con giornate di sole e calde, temperature massime fino a 29°C e temperature minime intorno ai 7-8°C.

Si è raccolto fino alla prima decade di ottobre a dimostrazione della complessità di questa vendemmia che ha richiesto più "entrate" in vigna da parte dei viticoltori, e operazioni consecutive sia meccaniche sia manuali.

Con le uve in cantina, si è registrato un calo delle produzioni rispetto all'anno precedente, ma il quadro organolettico ha mostrato accumuli zuccherini corretti e un quadro acido molto interessante, alla base della freschezza tipica del Gavi nelle annate più tradizionali, con gradazioni alcoliche non eccessive e molto equilibrate



## VOTO ALLA VENDEMMIA

---

### CORTESE

GRADO ZUCCHERI

QUADRO ACIDO

SANITÀ

GIUDIZIO complessivo sull'uva

### GIUDIZIO

★★★★

★★★★★

★★★★

★★★★☆

