



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

*Commento tecnico
stagione*

2021

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 può produrre il Gavi DOCG ed i seguenti vini DOC: Colli Tortonesi Cortese, Cortese Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.

L'ANNATA

un po' d'inverno, un'estate asciutta, escursioni termiche importanti da fine agosto.

L'inverno 2020-21, rispetto alle annate precedenti, è stato caratterizzato da un bimestre nevoso, in cui sono caduti mediamente in totale fino a 70 cm di neve, la quale grazie alle basse temperature ha mantenuto il suolo coperto quasi ininterrottamente per buona parte di gennaio.

Successivamente a causa di un innalzamento delle temperature a metà febbraio, si è verificato un anticipo del ciclo vegetativo della pianta che ha rallentato all'avvio della primavera riportando la vite ad un germogliamento abbastanza regolare dovuto al clima freddo della prima decade di aprile e da un maggio nuvoloso e fresco. A giugno le precipitazioni sono state scarse accompagnate da giornate molto ventose e temperature medie alte per il periodo, luglio è stato caratterizzato da caldo prolungato ed da un unico temporale a fine mese; ad agosto, in particolare nel periodo dal 11 al 17, le temperature massime hanno superato diverse volte i 30°C, fortunatamente seguite tra fine mese e settembre da giorni con forti escursioni termiche: le uve *rinfrescandosi* nelle ore notturne si sono conservate bene, arrivando così al periodo della raccolta con un'ottima sanità. Nonostante l'andamento meteo difficile, i vigneti in generale hanno mostrato segni di stress idrico solo a carico delle foglie, mentre i grappoli sono apparsi in generale freschi e turgidi; solo alcuni vigneti più giovani hanno mostrato maggiore sofferenza.

Dal punto di vista sanitario le condizioni generali dell'annata hanno creato la situazione ideale per la pressione dell'oidio sempre abbastanza elevata anche in fase di invaiatura, ma in generale ben controllata dai viticoltori. Si segnala un aumento della presenza di Flavescenza Dorata e la stabilizzazione del Mal dell'Esca, mentre si è assistito ad una minore incidenza della peronospora rispetto al 2020.

La vendemmia è cominciata intorno alla metà del mese in linea con le ultime stagioni, con quantità di uve raccolte leggermente inferiori rispetto allo scorso anno.

I dati analitici delle uve hanno rilevato una maturazione *lenta* in cui spicca una diversa evoluzione del quadro acido rispetto alle annate precedenti, con una miglior tenuta dell'acido malico che suggerisce un ottimo potenziale qualitativo per i Gavi DOCG 2021.



VOTO ALLA VENDEMMIA

CORTESE

GRADO ZUCCHERI

QUADRO ACIDO

SANITÀ

GIUDIZIO complessivo sull'uva

GIUDIZIO

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

