



► 16 Settembre 2016

Cronaca di Venezia

MAZZOLADA: LA VENDEMMIA È OTTIMA E AROMATICA

Iniziata la raccolta nella cantina di Portogruaro. Si prevede qualitativamente ottima, con uve perfette e ben equilibrate

«La vendemmia 2016 sarà la migliore degli ultimi anni». Questa è la previsione raccolta in cantina dall'enologo **Daniele Bozza** che ha iniziato il 29 agosto, la vendemmia per le uve precoci nella Cantina Mazzolada guidata da **Francesca Genovese**. Una resa quantitativa in linea con le medie degli ultimi anni, ma di qualità superiore, in alcuni casi eccezionale, grazie ad un andamento meteo-climatico particolarmente favorevole che ha favorito l'andamento delle fasi fenologiche dei vigneti e una maturazione perfetta dell'uva. «Le previsioni della vendemmia 2016 sono ottime, oserei dire eccezionali - sottolinea l'enologo - nella fase più importante di maturazione dell'uva, ha garantito ottimi livelli di accumulo di aromi primari e un buon equilibrio tra acidità e zucchero. Ci attendiamo, quindi, prodotti di grande spessore aromatico, soprattutto nelle tipologie già vendemmate, come Pinot Grigio, Traminer, Sauvignon. Le previsioni meteo si presentano con un clima un po' troppo secco che, se continua, potrà influire, negli ultimi 15 giorni, sulle quantità delle varietà tardive. I rossi sono ancora, per altri 15 giorni, in fase di maturazione, ma le previsioni sono ottime, con una qualità visiva dell'uva molto buona, perfettamente sana».

Francesca Genovese

- Negli ultimi anni, poche annate hanno generato raccolti così perfetti dal punto di vista fitosani-

tario. Il clima caldo, ventilato e abbastanza secco, ma soprattutto l'elevata escursione termica, verificatasi degli ultimi 15/20 gior-

