

## LA VENDEMMIA 2022 AI TENIMENTI CIVA

Autore: [wpv-post-coauthors]

La **vendemmia 2022** ai Tenimenti Civa è durata cinque settimane nella tenuta di Bellazoia e Manzano, rispettivamente a nord e a sud della denominazione Friuli Colli Orientali.

In entrambi i siti le piogge si sono concentrate nel periodo primaverile, tra fine marzo e gli ultimi giorni di aprile.

L'estate perlopiù asciutta con qualche precipitazione tra fine giugno e luglio hanno evitato che le viti soffrissero per la totale mancanza d'acqua.

Le accurate potature e la raccolta realizzata in momenti diversi a seconda delle varietà d'uva ha permesso di portare in cantina frutti sani e maturi.

La **maturità dell'uva** – si parla di maturazione tecnologica – è il risultato del rapporto tra zuccheri e acidi organici contenuti nell'acino.

Il buon bilanciamento tra questi due elementi è la prerogativa di un vino di qualità. La quantità di zuccheri infatti indica la futura gradazione alcolica mentre gli acidi, soprattutto quello tartarico, costituisce la spina dorsale del vino, elemento fondamentale per la sua longevità.

A Bellazoia la vendemmia delle **varietà a bacca bianca** è iniziata il due settembre, circa sette giorni più tardi rispetto alla media del territorio, e si è conclusa il ventidue dello stesso mese, con la raccolta della Ribolla Gialla nelle due Tenute: a Bellazoia e Manzano dove la varietà è allevata in un podere di circa 23 ettari.

L'uva raccolta risulta essere in quantità leggermente superiore rispetto alle medie aziendali. I vini rivelano buona struttura, aromaticità e freschezza. In particolare la Ribolla Gialla presenta un'apprezzabile acidità.

Le **uve a bacca rossa**, che normalmente maturano dopo le uve a bacca bianca, sono state vendemmiate a partire dal ventuno settembre con la varietà Merlot, seguita dal Refosco dal peduncolo rosso e dall'autoctono Schioppettino, il sei ottobre. In tutto sedici giorni di vendemmia.

La maturazione tardiva del Refosco dal peduncolo rosso ha contribuito a un buon accumulo zuccherino alla raccolta e a marcare il suo corredo aromatico.

Nel complesso i vini rossi dell'annata 2022 rivelano un piacevole equilibrio, un mix di polpa e frutto e una avvolgente morbidezza.