

Riparbella

Si vendemmia alla Regola «Buona qualità delle uve»

LA COSTA DEL VINO

Partita la vendemmia anche alla Regola di Riparbella, in tempi più normali rispetto all'anticipo dello scorso anno. «Circa dieci giorni di ritardo rispetto all'anno scorso - spiegano i titolari della cantina di Riparbella, i fratelli **Luca e Flavio Nuti** - ma nella media degli anni precedenti. Siamo contenti del-



Una fase della vendemmia

la qualità delle uve che stanno arrivando in cantina, pur avendo subito una riduzione di produzione rispetto al nostro massimo. Infatti siamo riusciti a portare a maturazione più uve rispetto alla passata annata, salvandole dai continui attacchi di peronospora dovuti alle frequenti piogge che hanno caratterizzato sia la primavera che la stagione estiva e soprattutto mantenendo il nostro essere biologici. Abbiamo iniziato - continuano - con la raccolta delle uve che compongono la base del nostro spumante brut; in attesa della maturità fenolica delle altre uve a bacca bianca e rossa, per poi arrivare, tempo permettendo, alla raccolta del Cabernet franc

e Sauvignon nella prima settimana di settembre».

Ancora attesa invece per alcune uve a Bibbona, alla Tenuta di Biserno dove si pensa di cominciare i primi di settembre con il Merlot e intanto si porta in cantina il Syrah. «Con una primavera ed inizio estate con molte piogge - spiega il direttore della produzione **Ranieri Orsini** - la parte agronomica nel 2018 è stata messa a dura prova, però al momento le uve si presentano in ottimo stato e con una maturazione equilibrata organolettica e analitica. Abbiamo raccolto i primi Syrah, per il nostro rosato ma pensiamo di iniziare i merlot la prima settimana di settembre». —

D.V.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

