CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

Vendemmia 2025

La vendemmia 2025 nelle Langhe si è conclusa con risultati molto positivi, sia per la quantità, che non è risultata eccessiva, sia, soprattutto, per l'eccellente qualità delle uve che si presentano sane e bilanciate con un ottimo equilibrio tra zuccheri, acidità e profilo aromatico.

Dopo un inverno mite, la primavera si è rivelata fresca ma regolare, caratterizzata da abbondanti piogge. Queste, se da un lato hanno richiesto un'attenta gestione da parte dei viticoltori per prevenire attacchi fungini, dall'altro hanno permesso di colmare il deficit idrico nei terreni, evidenziato a fine dell'annata precedente. Le riserve idriche accumulate in primavera hanno consentito alle viti di superare senza stress i picchi di calore di giugno, unica parentesi particolarmente calda, in un'estate che si è dimostrata equilibrata e non torrida, caratterizzata da precipitazioni ben distribuite, talvolta intense ma mai dannose. La disponibilità di acqua nel suolo, unita a una tarda primavera e a un inizio dell'estate con temperature diurne medio-alte, ha favorito un anticipo nello sviluppo vegetativo, osservabile fin dalle prime fasi del germogliamento e confermato dalla fioritura, avvenuta circa due settimane prima rispetto alla media storica. Già a metà del mese di giugno, infatti, la fioritura poteva considerarsi conclusa anche sulle varietà più tardive. Con il progredire della stagione, l'ipotesi di una vendemmia anticipata, ha trovato conferma nelle fasi successive, come l'invaiatura, che ha ulteriormente validato le osservazioni precedenti.

Le operazioni di raccolta sono iniziate a metà di agosto con le varietà a maturazione precoce e le basi spumante che hanno mostrato una buona acidità e un'ottima freschezza. La vendemmia è poi proseguita con le altre uve a bacca bianca nella prima decade di settembre. Sempre in questo periodo è cominciata la vendemmia per il dolcetto, seguita immediatamente da quella del barbera. Anche in questi casi le uve - seppur con rese inferiori alle stime iniziali - si sono presentate sane e con una maturazione ottimale, lasciando presagire vini fruttati, rotondi, eleganti e ben strutturati.

Il Nebbiolo è stato vendemmiato a partire dalla fine di settembre, dopo aver beneficiato delle escursioni termiche tra il giorno e la notte, registrate soprattutto da fine agosto. Queste condizioni hanno favorito una maturazione fenolica e aromatica più lenta e completa, essenziale per lo sviluppo di aromi intensi e per un profilo acido armonico. Il mese di settembre, dal punto di vista meteorologico, è stato in gran parte asciutto e stabile, contribuendo in modo determinante alla concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche nell'acino. L'aspettativa per i vini 2025 è quindi molto alta in quanto, nonostante una naturale riduzione delle rese in alcuni vigneti, dovuta all'andamento climatico stagionale che ha influenzato positivamente la qualità, unita alla cura dei viticoltori. Tutte le uve si sono presentate sane ed equilibrate: condizioni essenziali per ottenere vini dalla struttura complessa, aromi ben definiti, con finezza e straordinarie prospettive di invecchiamento, capaci di esprimere il loro pieno potenziale nel corso del tempo.

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI
Corso Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba (Cn) - Italia
Tel: +39 0173 441074 - Fax: +39 0173 240112 - Email: consorzio.vini@langhevini.it
P.I.: 02410110049 - C.F. e CCIAA: 90021400040 - REA CN 213442
www.langhevini.it