

Falcetti in Franciacorta certifica un'Annata complessa ma raccolto di qualità

Pubblicato: Venerdì 29 Agosto 2014



Cura artigianale del vigneto, selezione sartoriale delle uve e impiego di una tecnologia che consente di asciugare i grappoli lungo i filari. L'**enologo e agronomo albizzatese Mario Falcetti** garantisce la raccolta di qualità della vendemmia di quest'anno per l'**azienda Quadra di Franciacorta** che dirige dal 2008. L'impresa vinicola, anche in una stagione difficile sembrerebbe così registrare **un'annata di qualità**, grazie a una doppia cernita operata prima in vigna e poi in cantina e a una serie di soluzioni innovative.

«L'annata è sicuramente complessa perché ha piovuto molto e vi sono state temperature più basse rispetto alla media – **spiega Mario Falcetti**, direttore di Quadra (nella foto) – ma la vendemmia in Franciacorta si sta rilevando di qualità per quelle aziende come la nostra che hanno investito nel lavoro in campagna e che sono all'avanguardia nell'utilizzo della tecnologia. Nel nostro caso la ricerca del massimo livello in ogni fase produttiva sta ripagando gli sforzi in questa stagione in cui la maturazione è rallentata da un andamento climatico anomalo».



Questa vendemmia, giunta alla fine di una stagione problematica dal punto di vista climatico, richiede una più complessa scelta delle uve che deve essere operata in più stadi. «Per questo la nostra azienda opera una selezione artigianale in vigneto e in cantina – aggiunge Falcetti -. Ciascun grappolo viene accuratamente scelto nella fase della raccolta e successivamente 4 persone lavorano al tavolo della cernita, eliminando un ulteriore 10%. L'attenzione passa però anche attraverso soluzioni originali: Quadra utilizza ad esempio un atomizzatore che asciuga le uve lungo i filari. Tutto questo ci permette di dichiararci soddisfatti e in questa fase rileviamo una buona acidità e freschezza e una franchezza dei profumi».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

