

Il direttore Leonardo Pilati è soddisfatto: «L'annata è stata molto piovosa, ma i soci l'hanno affrontata bene»

# Uve bianche, qualità e quantità ottime

## *Alla Cantina Rotaliana si comincia a conferire il Teroldego*

di Marco Weber

**MEZZOLOMBARDO.** Anche quest'anno la vendemmia in Piana Rotaliana è ottima e abbondante. Siamo agli ultimi giorni di vendemmia delle uve bianche ed è iniziato ieri l'arrivo in cantina dei primi trattori con i rimorchi carichi di Teroldego per la macerazione carbonica, tecnica utilizzata per la produzione di vino novello, ed il direttore della Cantina Rotaliana si dichiara soddisfatto.

«Le ultime piogge era meglio se non cadevano - afferma infatti Leonardo Pilati - ma tuttavia l'abbassamento di temperatura conseguente ha fatto che il clima notturno sia molto più fresco di prima e questo è senz'altro da considerare un aspetto positivo per la qualità finale del prodotto. L'annata è stata particolarmente piovosa, quindi difficile, però i nostri soci hanno saputo affrontarla con grande professionalità. Come sempre, del resto. L'uva è molto bella e certamente darà ottimi risultati». In cantina stanno arrivando gli ultimi conferimenti di Müller Thurgau, Chardonnay e di Pinot Grigio. «I risultati sono ottimi sia dal punto di vista quantitativo

che qualitativo», sottolinea Pilati. «Certamente arriveremo a superare la quantità di conferito totale di uve bianche dello scorso anno».

La cantina Rotaliana ha in previsione di arrivare a veder conferiti tra i 52.000 ed i 53.000 quintali di uve, e di questi circa 23.000 saranno i quintali di uve bianche. «Pur essendo la cantina di riferimento per quanto riguarda il Teroldego - precisa il giovane direttore - i vini bianchi hanno un ruolo che non è per nulla marginale». È anche per questo che Pilati ed i suoi collaboratori stanno lavorando per abbinare alla gamma di vini prodotti dalla Cantina Rotaliana anche uno spumante di qualità. Le prime bottiglie saran-



Alla Cantina Rotaliana si conferiscono le uve Teroldego per il Novello

no messe sul mercato nel 2012. Si tratta di 6.000 bottiglie per annata. «Sarà uno spumante riserva - sottolinea Pilati - di alta qualità, con un lavorazione di sei anni, al quale abbineremo uno spumante classico, con due anni di lavorazione. Inizieremo la produzione nel 2010».

Tra qualche giorno parte la vendemmia del Teroldego che servirà per la lavorazione classica. Di acqua ne è scesa abbastanza dal cielo e quindi Pilati si augura che per qualche tempo le nuvole stiano lontane. Vedremo se Giove Pluvio lo accontenterà.