

REPORT VENDEMMIA 2026

Marcello dice...

La vendemmia 2026 è stata una delle migliori degli ultimi dieci anni. Dopo una primavera delicata, con piogge intermittenti in una fase sensibile per le infiorescenze, l'estate ha portato caldo intenso e siccità. Il clima ha avuto un ruolo decisivo, ma le viti hanno reagito bene e, grazie a un'attenta gestione del vigneto, siamo riusciti ad accompagnare la stagione con trattamenti mirati, ridotti della metà rispetto al consueto. In primavera siamo rimasti particolarmente attenti, anche alla luce delle difficoltà delle annate precedenti. In regime biologico il nostro lavoro è soprattutto preventivo, quindi è importante intervenire con precisione e al momento giusto. La gestione si è rivelata efficace e con l'arrivo dell'estate, le condizioni sono cambiate rapidamente: le temperature sono salite e la siccità è diventata una delle caratteristiche principali dell'annata.



Nonostante il caldo e il secco, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio. Il carico produttivo contenuto ha permesso loro di concentrare le energie sui grappoli rimasti in pianta, mentre lo stress idrico è rimasto limitato. In questo ci ha aiutato anche il nostro terreno: la roccia lavica, friabile, permette alle radici di scendere in profondità e di mantenere un'elevata capacità igroscopica.

La siccità ha portato con sé una sorta di selezione naturale che ha ridotto le quantità. Le uve rimaste hanno però potuto completare la maturazione in condizioni molto favorevoli. Le varietà rosse hanno raggiunto la maturità in anticipo e hanno beneficiato dell'andamento caldo dell'estate, sviluppando un buon grado zuccherino e una maturazione fenolica

eccezionale, la migliore che abbiamo mai ottenuto. Le uve bianche, invece, hanno beneficiato di più tempo in pianta: qualche pioggia a settembre, temperature leggermente più basse e una buona escursione termica tra il giorno e la notte hanno favorito una maturazione completa e una bella espressione aromatica.

Al tavolo di selezione, il lavoro è stato diverso rispetto alle annate in cui abbiamo eliminato grappoli danneggiati da muffe e botrite. Quest'anno abbiamo dovuto selezionare soprattutto gli acini troppo secchi o leggermente appassiti, in quanto la loro concentrazione zuccherina avrebbe potuto aumentare ulteriormente il grado alcolico potenziale dei vini, perciò li abbiamo tolti per mantenere un maggiore equilibrio nelle uve portate in cantina.

Le fermentazioni hanno rispecchiato la maturità e la qualità delle uve. Per i rossi sono state rapide, con un'estrazione di colore e polifenoli dalle bucce molto buona ed equilibrata. Nei bianchi, invece, abbiamo scelto fermentazioni più lente e temperature particolarmente basse: in un'annata calda, questo ci ha permesso di preservare freschezza ed espressione aromatica.

Nel complesso, i vini si presentano già completi e maturi. I rossi hanno la struttura adatta ad affrontare un lungo affinamento in legno e la qualità dell'annata rende particolarmente interessante investire in botti destinate a questo scopo. La vendemmia 2026 ha superato le nostre aspettative: ora sarà il tempo, in cantina e poi in bottiglia, a mostrarci come questi vini continueranno a evolversi.





HARVEST REPORT 2026

Marcello says...

The 2026 harvest was one of the finest of the past ten years. After a delicate spring, with intermittent rainfall during a sensitive phase for the inflorescences, summer brought intense heat and drought. The weather played a decisive role, but the vines responded well. Thanks to careful vineyard management, we were able to guide them through the season with targeted treatments, reducing their number by half compared with usual.

We remained particularly vigilant in spring, mindful of the challenges of previous vintages. Under organic management, our work is primarily preventive, so it is important to intervene precisely and at the right moment. Our approach proved effective. With the arrival of summer, conditions changed quickly: temperatures rose and drought became one of the defining features of the vintage.

Despite the heat and dry conditions, the vines maintained a good balance. The limited crop load allowed them to focus their energy on the clusters remaining on the vine, while water stress remained contained. Our soil also played a part: the friable volcanic rock allows the roots to penetrate deeply and has a high capacity to retain moisture.

The drought brought a kind of natural selection, reducing yields. The grapes that remained were able to complete their ripening in very favourable conditions. The red varieties ripened early and benefited from the hot summer, developing good sugar levels and exceptional phenolic maturity (the best we have ever achieved). The white grapes, by contrast, benefited from more time on the vine.



Some rainfall in September, slightly lower temperatures and a marked difference between day and night helped them reach full ripeness and develop excellent aromatic expression.

At the sorting table, our work differed from that required in vintages when we have had to remove bunches damaged by mould and botrytis. This year, we mainly selected out berries that were too dry or slightly shrivelled. Their concentrated sugars could have pushed the wines' potential alcohol levels even higher, so removing them helped us preserve greater balance in the fruit brought into the cellar.

The fermentations reflected the maturity and quality of the grapes. Those for the reds were fast, with very good, balanced extraction of colour and polyphenols from the skins. For the whites, we opted for slower fermentations at particularly low temperatures. In a warm vintage, this allowed us to preserve freshness and aromatic expression.

Overall, the wines already show a remarkable sense of completeness and maturity. The reds have the structure to undergo a long period of ageing in wood, and the quality of the vintage makes investing in barrels for this purpose particularly worthwhile. The 2026 harvest has exceeded our expectations. Time in the cellar and, later, in the bottle will show us how these wines continue to develop.

