

OCONE

## SECONDA NOTA INFORMATIVA

Vendemmia 2010

Oramai siamo a buon punto: la raccolta delle uve rosse è cominciata già da qualche giorno e, grazie al bel tempo, procede a ritmo sostenuto.

Il buon grado di calore naturale ancora presente nell'aria di queste giornate della seconda metà di ottobre sta permettendo di intervenire poco sulle temperature di fermentazione delle uve a bacca rossa.

Grazie al bel tempo, l'integrità delle uve si è conservata veramente ottima e sia la pigiatura che l'ambiente di lavorazione sono rimasti naturalmente pressoché incontaminati.

La gradazione zuccherina è di tutto riguardo, quindi almeno la "prima fase" di preparazione dei vini rossi sta procedendo proprio bene.

Dopo la svinatura informerò dei primi risultati, a vino finito.

Speriamo di far bene!

Domenico Ocone