



Agroalimentare - Vini, Consorzio *Valtellina: "Si prospetta vendemmia promettente, clima ha favorito risveglio vite"*

Sondrio - 18 nov 2025 (Prima Notizia 24) Gandossini: "Prevediamo un Nebbiolo dal rosso intenso, tannini vibranti e una nota acida ben presente fondamentale ad ammorbidire i toni appena terminata la malolattica".

La vendemmia che si è conclusa da poco in Valtellina si prospetta come promettente, con uve molto buone, caratterizzate da un equilibrio tra zuccheri, acidità e struttura tannica. Lo riferisce il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, precisando che "l'andamento climatico ha favorito un risveglio vegetativo della vite tipico di queste zone nonostante alcune nevicate tardive in quota e condizioni di pioggia e freddo che hanno interessato i nuovi germogli. Con il mese di giugno, si sono registrate temperature insolite per il periodo e un andamento del meteo piuttosto irregolare e altalenante. Successivamente, a luglio, il clima è stato più freddo e piovoso per poi proseguire ad agosto con condizioni nella media stagionale e precipitazioni contenute". Quest'anno, l'invaiaitura è iniziata prima, per questo l'inizio di raccolta è avvenuto entro la metà di settembre: i grappoli per lo Sforzato di Valtellina Docg hanno presentato livelli di zucchero ideali e un corredo polifenolico eccellente. La raccolta per il Rosso di Valtellina Doc e il Valtellina Superiore Docg è iniziata a fine settembre con i vigneti situati alle quote altimetriche più basse, con una sospensione negli ultimi giorni del mese per via del maltempo, per terminare ad ottobre con giornate calde e soleggiate e notti fredde, e con un evidente contrasto termico, il cui contributo è stato fondamentale per garantire un prodotto di buona qualità. "Il meteo di quest'anno ha sicuramente contribuito in modo positivo a portare in cantina un'uva di qualità", ha detto il direttore del Consorzio, Andrea Gandossini, precisando che "qui in Valtellina la vendemmia è interamente manuale: ciò permette un'accurata selezione dei grappoli e valorizza al meglio il prodotto delle nostre denominazioni. Quest'anno la resa per ettaro è stata inferiore del 15% rispetto alle medie degli scorsi anni". "Dai primi assaggi, si prevede una bella annata: un Nebbiolo dal rosso intenso, tannini vibranti e una nota acida ben presente fondamentale ad ammorbidire i toni appena terminata la malolattica. Grazie a questa maturazione 'estrema, frutto di un clima altrettanto 'estremo', per questo 2025 si avranno prodotti con tenori alcolici medi di circa 13 gradi, acidità naturali fresche e acide", ha aggiunto, evidenziando che "per lo Sforzato, si può affermare che ci troviamo di fronte a una delle annate migliori degli ultimi anni con un appassimento che si sta svolgendo in condizioni ideali grazie ai venti freddi e secchi delle Alpi". "Nonostante la complessità di questa vendemmia, grazie alla forza del terroir e la dedizione dei produttori – ha concluso il presidente Mamete Prevostini – la Valtellina è riuscita a confermare ancora una volta la sua straordinaria identità vitivinicola, riuscendo a trasformare una stagione difficile in un'opportunità per valorizzare al meglio le

caratteristiche uniche di questa area di montagna”.

(Prima Notizia 24) Martedì 18 Novembre 2025