

VareseNews

Vendemmia alla Collegiata, 400 chili di uva per un pregiato Merlot

Pubblicato: Giovedì 7 Settembre 2017



Martedì 05 settembre si è svolta la vendemmia del vigneto della Collegiata: **i sei filari, di quaranta metri cadauno, hanno portato alla raccolta di 426 kilogrammi di uva, destinata a diventare un pregiato Merlot.**

Dalla gemma che si spacca, al germoglio che spunta, che cresce, si fa tralcio, con piccoli grappoli e femminelle, finché diventa ramo, il fiore e l'acino: il cammino che ha portato a questo giorno è stato lungo e faticoso. **Grappoli bellissimi, maturati grazie a delle condizioni metereologiche di una stagione apprezzabile, sono stati raccolti manualmente e portati alla spremitura:** i componenti misurati hanno fatto registrare una gradazione alcolica di 12°.

Tra qualche giorno le foglie cominceranno ad ingiallire, facendo risaltare l'abside della Collegiata con i colori dell'autunno, il vigneto comincerà il suo riposo. Ma l'attesa cresce per assaggiare il primo vino, prodotto dalla vendemmia del 2016 che sarà pronto per Marzo 2018.

«Siamo molto grati al vignaiolo Francesco Nutricati che si è preso a cuore -molto concretamente- una porzione importante della collina su cui sorge il Museo della Collegiata -commenta il Direttore, dott. Dario Poretti- con passione, dedizione e sapienza *coltiva* nella terra un sogno, che oggi si fa speranza per un futuro sostenibile, per tutta la nostra Città».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it