

# Dal vigneto allo spumante, scelte agronomiche per uve di qualità



Il conseguimento di uve caratterizzate da un'elevata acidità totale, in particolare per quanto riguarda il contenuto di acido malico, associata a una moderata concentrazione zuccherina rappresenta oggi uno degli obiettivi più critici nella **produzione di vini base spumante**. L'innalzamento delle temperature e l'anticipo dei processi di maturazione rendono sempre più complesso mantenere questi

parametri entro valori ottimali.

In questo contesto, la gestione agronomica del vigneto assume un ruolo determinante nel **modulare la dinamica di maturazione**. Le scelte impiantistiche, a partire dalla localizzazione degli appezzamenti, orientano il potenziale produttivo verso ambienti caratterizzati da temperature più contenute ed elevata escursione termica, privilegiando aree collinari e versanti meno esposti alla radiazione solare diretta.

Anche l'orientamento dei filari incide in modo significativo sull'intercettazione della luce e sul microclima della chioma, influenzando indirettamente il metabolismo degli acidi e l'accumulo degli zuccheri. Una **corretta progettazione dell'impianto** deve inoltre essere affiancata da una gestione della chioma finalizzata a controllare lo sviluppo vegetativo e il grado di ombreggiamento dei grappoli.

L'equilibrio tra superficie fogliare, posizione dei grappoli e arieggiamento consente di preservare maggiormente l'acido malico, contenere la sintesi zuccherina e favorire lo sviluppo di profili aromatici fini e tendenzialmente neutri, con un basso contenuto di sostanze polifenoliche. In quest'ottica, **potatura e gestione della chioma rappresentano leve agronomiche centrali**, mentre irrigazione e nutrizione richiedono valutazioni specifiche e verranno affrontate in approfondimenti successivi.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite & Vino* n. 3/2026

**Trapianto tardivo della vite, come garantire l'attecchimento**

di Riccardo Castaldi

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite & Vino*