



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**SEZIONE CAMPANIA** 83100 AVELLINO C/O ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA  
**ENOL. ROBERTO DI MEO** - 83050 SALZA IRPINA (AV) C.DA COCCOVONI 1 TEL. 0825.981419 FAX 0825.986333 EMAIL INFO@DIMEO.IT

---

**RESOCONTO VENDEMMIA 2014 – AREA SANNIO**  
**ASSOENOLOGI CAMPANIA**

A partire dall'inverno le precipitazioni sono state molto abbondanti, caratterizzando quest'annata per la provincia di Benevento come una delle più piovose degli ultimi anni. Le temperature medie invernali sono state però decisamente al di sopra della media, portando ad un anticipo del germogliamento delle viti in media di una settimana. Anche la primavera è stata abbastanza piovosa, richiedendo fin dall'inizio dell'attività vegetativa un notevole impegno per il controllo fitosanitario dei vigneti. Nei mesi di maggio, giugno e luglio si sono alternati brevi periodi di caldo a periodi più freddi con precipitazioni di gran lunga al di sopra della media. In particolare nella seconda decade di giugno, l'abbassamento della temperatura e le piogge hanno determinato importanti irregolarità nella fioritura.

L'andamento climatico sostanzialmente fresco e umido ha richiesto anche maggiore impegno nella gestione della vegetazione e delle erbe infestanti, operazioni determinanti in annate così difficili e ricche di eterogeneità.

Già dall'inizio del periodo estivo si sono registrate escursioni termiche tra giorno e notte molto significative, con temperature mediamente più basse del solito. Tutte le fasi fenologiche si sono verificate con circa 7/8 giorni di ritardo rispetto alla media degli anni più recenti.

I grappoli si presentavano spargoli, manifestando le difficoltà registrate in fase di allegagione, e con acini di dimensioni contenute. Come previsto, la maturazione è stata piuttosto tardiva, con ottimali requisiti per l'espressione aromatica e la freschezza delle uve.

In generale è stato un millesimo particolarmente espressivo per le varietà a bacca bianca nel Sannio, contrassegnato da vini con elevate acidità fisse e valori di pH bassi, aromi molto intensi, freschi e fragranti, profili gustativi molto freschi e snelli, con tempi di maturazione per i vini più lunghi del solito. L'equilibrio generale dei vini è spostato verso la freschezza e la longevità con minore caratterizzazione della corposità e della struttura ed una considerevole finezza ed eleganza nell'espressione varietale.



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECHNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**SEZIONE CAMPANIA** 83100 AVELLINO C/O ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA  
**ENOL. ROBERTO DI MEO** - 83050 SALZA IRPINA (AV) C.DA COCCOVONI 1 TEL. 0825.981419 FAX 0825.986333 EMAIL [INFO@DIMEO.IT](mailto:INFO@DIMEO.IT)

---

### **VALUTAZIONE VINI FALANGHINA 2014**

Il 5 agosto 2015, nell'ambito della manifestazione VINALIA a Guardia Sanframondi, Assoenologi Campania ha svolto una degustazione finalizzata alla valutazione dei vini bianchi della D.O.C. Falanghina del Sannio vendemmia 2014.

La degustazione è stata effettuata da 12 professionisti esperti del settore vitivinicolo, e le valutazioni dei vini sono state fatte secondo il metodo Union Internationale Des Oenologues su campioni precedentemente anonimizzati.

Tale metodo prevede che per valori pari a 100 i vini sono da considerare eccellenti; per valori pari a 86 i vini sono da considerare ottimi; per valori pari a 72 sono da considerare buoni. Valori intermedi costituiscono giudizi intermedi tra quelli descritti.

I risultati ottenuti sono stati elaborati dalla media dei punteggi attribuiti dai singoli degustatori eliminando il valore più basso e il valore più alto.

Il punteggio medio generale conseguito è stato di 82/100, facendo così attestare il giudizio qualitativo globale tra il buono e l'ottimo.

Tutte le valutazioni hanno riportato giudizi particolarmente positivi sui profili olfattivi dei campioni degustati, in perfetta coerenza con le caratteristiche dell'annata 2014 nell'espressione varietale della Falanghina del Sannio.