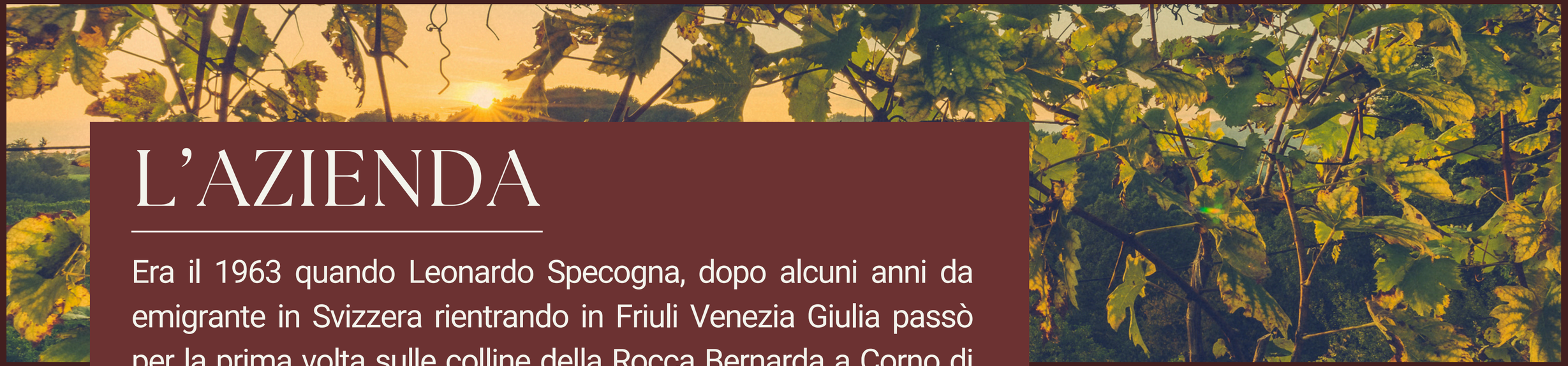


Verticale Identità Specogna



L'AZIENDA

Era il 1963 quando Leonardo Specogna, dopo alcuni anni da emigrante in Svizzera rientrando in Friuli Venezia Giulia passò per la prima volta sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo innamorandosene per la bellezza e per la storia che le contraddistingueva e decidendo quindi d'investire i suoi risparmi acquistando un piccolo appezzamento di terreno in questo areale.

Inizialmente incentrata su una produzione casearia, cerealicola e viticola per autoconsumo e di sussistenza per la Famiglia, anno dopo anno grazie all'impegno di Graziano Specogna, si cominciarono a migliorare le tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione dei vini specializzando la tenuta principalmente nella produzione viti-vinicola.

SPECOGNA®
Vignaioli in Rocca Bernarda



L'AZIENDA

Oggi il lavoro è portato avanti dalla terza generazione dei vignaioli Specogna: Cristian e Michele.

L'azienda dispone di una superficie pari a circa 30 ettari, di cui più o meno 25 a vigneto gestiti secondo i principi dell' agricoltura biologica.
Si producono circa 120000 bottiglie all' anno che vengono vendute per il 50% sul mercato nazionale, e per il restante 50% in più di 30 paesi nel mondo. Da diversi anni, inoltre, si è aggiunta anche la produzione di miele grazie ad una serie di arnie disposte nelle vicinanze di varie zone boschive della collina.

SPECOGNA®
Vignaioli in Rocca Bernarda























IL TERRITORIO

L'ambito territoriale Friuli Colli Orientali è stato definito nel 1970 con l'approvazione del disciplinare di produzione dell'allora D.O.C. Colli Orientali del Friuli.
Si tratta di rilievi di altitudine compresa tra i 100 e i 350 metri.



IL TERRITORIO

In tempi lontani (35-55 milioni di anni or sono) la pianura friulana era invasa dal mare e le coste si trovavano quasi a ridosso delle attuali Prealpi Giulie. Sul fondo di questa arcaica laguna, nel corso dei millenni, si realizzò un lento processo di sedimentazione che diede origine a imponenti formazioni le quali, con il ritiro del mare, emersero dalle acque. Questi depositi di origine eocenica si presentano oggi come un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) ed arenarie (sabbie calcificate) dall'aspetto molto tipico.



IL TERRITORIO

Pendii in cui lo sguardo del visitatore può rincorrere i gradoni e le terrazze vitate ed al contempo può osservare ampie zone boschive che giungono sino alla pianura friulana incorniciata, all'orizzonte, dallo scintillare del mare.

Le Alpi Carniche e Giulie a Nord riparano la vite dalle fredde correnti siberiane mentre il mare Adriatico a Sud garantisce un costante affluso di arie più miti.









IDENTITÀ

Identità "Roche Bernarde" Bianco Doc Friuli Colli Orientali

Un vino che nasce dall’ unione dei 3 vitigni a bacca bianca autoctoni del Friuli, dove uno dona quel che manca all’altro, per racchiudere al meglio la grande potenzialità qualitativa di questo territorio in un bicchiere:

Il Tocai Friulano che dona grande struttura, corpo e morbidella
La Ribolla Gialla apporta freschezza e acidità
Malvasia Istriana che garantisce più aromaticità, profumo e speziatura



IDENTITÀ

Anno impianto: Tra il 1948 ed il 1973
Numero ceppi: +/- 4000 piante ad ettaro
Altitudine: da 110 a 170 m.s.l.m.
Giacitura: Collinare con esposizione a sud est
Vendemmia manuale in cassette, in più passaggi per controllare la maturazione dei grappoli.
Pressatura soffice , 24 ore macerazione sulle bucce, svinatura e fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux di rovere, in seguito viene affinato in botti di legno rovere da 500 lt ognuna , per un’anno.
Poi viene posto in vasche d’acciaio dove riposa per almeno sei mesi e dopo questo periodo viene imbottigliato.

LE ANNATE DELLA VERTICALE

	ANDAMENTO CLIMATICO IN VENDEMMIA	PRODUTTIVITÀ	MATURAZIONE DELLE UVE
2023			
2022			
2021			
2013			

2023

L'annata 2023 è stata complessa e ha reso difficile il lavoro di campagna.
Un germogliamento anticipato e le basse temperature del mese di aprile hanno provocato danni da gelo, seppur limitati; le piogge frequenti hanno favorito infezioni di peronospora precoci e con successivi livelli di virulenza tra i più alti mai registrati.
Le infezioni di oidio, nei vigneti storicamente più colpiti, hanno avuto diffusioni elevate, anche a fine stagione.
Il mal dell'esca ha raggiunto livelli di incidenza ai massimi storici con forte presenza di colpi apoplettici; i giallumi della vite sono progrediti nella loro diffusione, in particolar modo su Chardonnay.
Eccezion fatta per le prime fasi del germogliamento, la disponibilità idrica non è mai risultata carente anzi, la stagione 2023 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi 20 anni.
In questi termini incide molto il mese di luglio con piogge frequenti ed intense, cali termici anomali ed eventi grandinigeni.
L'invaiatura è stata lenta e la maturazione è risultata difficoltosa nelle sue prime fasi.
Nel mese di settembre, le alte temperature hanno contribuito a raggiungere una sommatoria termica tipica delle annate più calde. La vendemmia è stata posticipata con buoni livelli di qualità delle uve grazie a concentrazioni zuccherine e acidità totale in media o leggermente inferiori. La concentrazione degli antociani si è assestata a valori inferiori alla media, anche complice un minor rapporto buccia/polpa. L'estraibilità è risultata però sostanzialmente elevata, indicando quindi buoni livelli di maturazione cellulare. In termini produttivi si è riscontrato un ridotto numero di acini per grappolo a causa soprattutto delle grandinate. Nonostante un peso medio degli acini maggiore, il peso del grappolo è risultato quindi in media

2023

Germogliamento (BBCH08)

Aprile





Maggio





Fioritura (BBCH65)

Giugno





Luglio





Invaiatura (BBCH82)

Agosto





Vendemmia (BBCH89)

Settembre





Ottobre

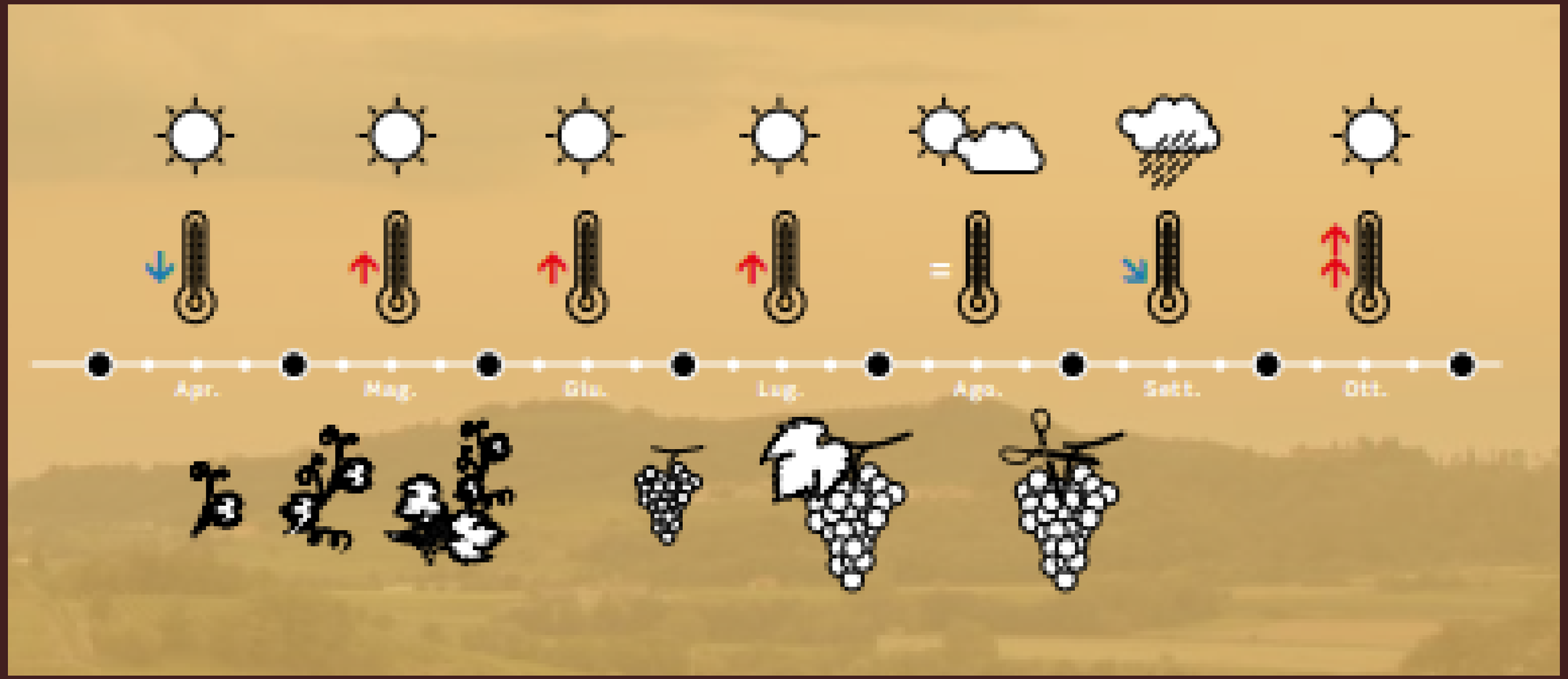




2022

L’annata 2022 dal punto di vista climatico, utilizzando solamente due parole, la definiremmo come calda e siccitosa.
Complessivamente, è stata caratterizzata da scarse precipitazioni (-21%) e temperature superiori di 1°C rispetto alla media.
Dal punto di vista fenologico, ha avuto una partenza ritardata con un germogliamento avvenuto nella seconda metà di aprile. L’andamento climatico favorevole del periodo primaverile ha accelerato lo sviluppo della vite che ha iniziato la fioritura a soli 38 giorni dal germogliamento; l’invaiatura è avvenuta nell’ultima decade di luglio con un anticipo di nove giorni.
La raccolta è iniziata con largo anticipo per le varietà a maturazione precoce (Pinot e Sauvignon) mentre è stata in media per le altre varietà. La situazione meteo dell’annata ha inibito la proliferazione degli attacchi di peronospora e marciumi dei grappoli; leggermente sopra media la presenza di infezioni di oidio. Si è verificata una minore presenza di nidi di tignole ed è risultata in diminuzione la popolazione delle cocciniglie della vite. Sono stati individuati nuovi focolai di Flavescenza dorata.
Le alte temperature di inizio stagione hanno permesso una buona pezzatura del grappolo e hanno determinato un’ottima allegagione dei fiori portando ad un numero di acini superiore alla media.
Le piogge di fine agosto e settembre hanno portato ad un peso medio del grappolo alla raccolta in linea con la media storica. Si sono osservate buone maturazioni con accumuli zuccherini superiori alla media, acidità totali inferiori e pH in linea con lo storico. A causa però delle elevate temperature di agosto si è assistito a una rapida e quasi totale degradazione dell’acido malico. Anche dal punto di vista fenolico si sono osservate buone maturazioni. A supporto di ciò va evidenziata l’estraibilità degli antociani, risultata essere in media o superiore allo storico.

2022



2021

Dal punto di vista meteorologico, il 2021, è stato caratterizzato da una primavera fredda con temperature di 2,8°C inferiori alla media e da un periodo estivo/vendemmiale contraddistinto da un alternarsi di momenti più caldi e più freddi ma senza estremi. Da segnalare la gelata avvenuta tra il 7 e l'8 aprile che, fortunatamente, visto il ritardo fenologico della vite, non ha causato danni rilevanti.

Le precipitazioni sono state abbondanti ad inizio stagione, soprattutto a maggio, per poi ridursi drasticamente e causare fenomeni di siccità in alcuni vigneti. Il germogliamento è avvenuto ad aprile, con 6 giorni di ritardo rispetto alla media.

Le temperature fredde di maggio hanno posticipato la fioritura di 10 giorni rispetto allo storico che si è però conclusa molto velocemente in soli 7 giorni. Anche l'invaiatura è stata molto breve, con poca differenza tra le diverse varietà.

Le vendemmie sono iniziate nella prima decade di settembre e si sono protratte fino a metà ottobre. Dal punto di vista fitopatologico, l'annata è stata caratterizzata da una forte pressione di peronospora nella prima fase della primavera, dovuta alle frequenti precipitazioni del mese di maggio. L'inversione del trend meteorologico, con un un'estate calda e siccitosa, ha successivamente inibito l'instaurarsi di nuove infezioni sulla vegetazione e sui grappoli. Grazie a questa situazione climatica, le uve non hanno subito attacchi di marciumi giungendo a maturazione con un'ottima sanità. Non si sono riscontrati attacchi di oidio degni di nota. Si è registrata una presenza minore di nidi di tignole e di piante affette da malattie del legno quali il mal dell'esca e i giallumi della vite.

2021

La fertilità dei grappoli è risultata essere in linea con la media storica. I grappoli hanno avuto mediamente un numero di acini inferiore (-6%) e un peso medio acino superiore (+3%) portando il peso medio del grappolo a valori simili allo storico. Elevate differenze di produttività sono state riscontrate tra vigneti con una buona disponibilità idrica e vigneti con elevato stress idrico. Le condizioni climatiche della vendemmia, caratterizzate da elevati sbalzi termici, hanno permesso l’ottenimento di uve con un elevato tenore zuccherino e acidità leggermente più basse rispetto allo storico. I pH, invece, hanno avuto valori più bassi rispetto alla media probabilmente a causa di un minore contenuto in ioni potassio.

2021



ANDAMENTO CLIMATICO

a cura di Davide Cistilino

CLIMA

Il clima è certamente l'imprevisto per eccellenza in ogni stagione.
La 2021 non ha avuto particolari criticità ed ha concesso una vendemmia ottima.
Un territorio vocato come quello dei Colli Orientali permette equilibrio ed armonia che fa il paio con la grande esperienza dei produttori.

IN BREVE:

TEMPERATURE

primavera fredda (-2,8°C) con una gelata avvenuta tra il 7 e l'8 aprile, giugno caldo (+1,4°C) e temperature altalenanti per il resto della stagione con un elevato sbalzo termico in vendemmia

PIOGGE

buona disponibilità idrica ad inizio stagione, maggio molto piovoso (299mm) e successiva siccità estivo-autunnale con fenomeni di stress idrico in alcuni vigneti

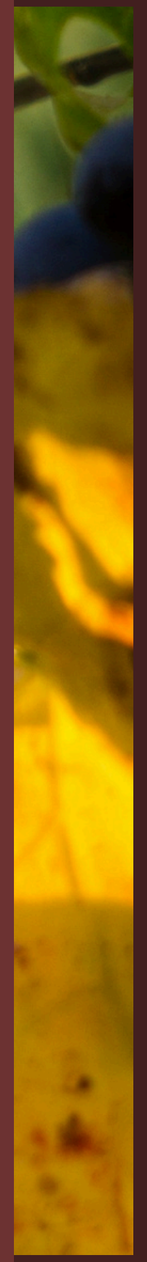
2013

L’annata viticola 2013, dopo un mese di marzo freddo e piovoso con –2°C e un surplus di 170 mm di piovosità, è iniziata con temperature nella media. Il germogliamento, infatti, è cominciato intorno al 14 aprile, in linea con lo storico 2001-2012. Nel mese di aprile, le temperature si sono mantenute nella media storica, con piogge moderate (50 mm in meno rispetto allo storico) mentre in maggio le temperature sono scese di 2,5°C sotto la media con piogge di 250 mm oltre la media. La fioritura ha registrato un ritardo di 7 giorni sullo storico e si è prolungata da fine maggio al 18 giugno, terminando con 10 giorni di ritardo. Questo fenomeno è dovuto al fatto che sono stati riscontrati 200 mm in più di piogge cumulate rispetto agli anni precendenti. Dal 10 giugno le temperature sono risalite e le piogge sono cessate, ad eccezione della zona pedemontana. In questo periodo si è avuto lo sviluppo delle bacche che, con il passare delle settimane, a causa delle temperature sempre più elevate (35°C il 19 giugno), ha visto diminuire drasticamente la disponibilità idrica. Solo alla fine di giugno si è tornati ad un clima fresco, asciutto e ventilato. A luglio si è tornati ad un clima caldo e siccitoso, con un picco termico prossimo ai 35°C il giorno 27. Tale trend è proseguito anche nella prima decade del mese di agosto, ad eccezione del giorno 9 agosto in cui si è registrata una temperatura inferiore ai 30°C. La flessione termica del 9 luglio, è stata accompagnata da precipitazioni di 10–15 mm, mentre la terza irruzione di aria fresca, il giorno 20, ha portato accumuli di 30 mm, ponendo fine al lungo periodo siccitoso durato oltre 60 giorni. Nell’ultima decade di agosto, le temperature si sono portate sotto i 30°C, con medie di 20°C e minime di 15°C. Le piogge, maggiori nella fascia pedemontana, non sono state abbondanti ma frequenti, con una flessione dell’eliofania (ore di sole). La prima decade di settembre il quadro termico non è cambiato. Nel mese di settembre sia in ottobre, sono seguite altre piogge accompagnate da un clima clima fresco, con temperature non elevate.

2013

Nell’insieme l’annata viticola 2013 è stata termicamente vicina alla serie storica (1877°Cd) e le precipitazioni sono state al di sopra della media, tranne che nel trimestre estivo. La stagione 2013 può essere definita molto piovosa (1080 mm, contro una media di 920)





IN SINTESI



2023

Annata complessa.
E’ stata una vendemmia con molta pioggia, ma anche calda
Il numero di giorni di pioggia risulta il più alto degli ultimi 27 anni ma allo stesso tempo la sommatoria termica pone la 2023 molto oltre la media



2022

Annata armoniosa.
Piogge sufficienti in primavera, estate calda e secca e notti fresche durante la fase di maturazione hanno portato buone maturazioni.



2021

Una delle migliori degli ultimi anni.
Giugno caldo e temperature altalenanti per il resto della stagione, senza lunghi picchi di calore e con un elevato sbalzo termico giorno/notte in vendemmia.



2013

Annata altalenante e molto piovosa.