

Prunotto



GRANADIÈ 2018

Classificazione

Langhe DOC Rosato

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all' inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia si è svolta il 9 di ottobre

Prunotto

Vinificazione

L'uva raccolta in ceste è stata diraspata, pigiata e lasciata macerare per circa 8 ore a temperatura ambiente. Il pigiato è stato successivamente pressato in modo ed è stata avviata la fermentazione alcolica ad una temperatura di 18 °C. Prima dell'imbottigliamento Granadiè ha riposato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese prima dell'uscita sul mercato.

Dati Storici

Un rosato che nasce nello straordinario territorio delle Langhe, su terreni argillosi con strati sabbiosi del periodo Tortoniano. Sorprende per il suo profumo di rosa e lampone ben integrato da un palato fresco e strutturato. Un vino dal carattere unico.

Note Degustative

Granadiè si presenta di un colore rosato tendente all'aranciato. Al naso è intenso, con delicate note di rosa e lampone. Al palato si avverte una piacevole freschezza supportata da una buona struttura tannica.