

# Prunotto



**MOSESCO 2017**

**Classificazione**

DOCG

**Annata**

2017

**Il Vino**

Una varietà tradizionale trova in questo vino un'espressione unica. Il particolare terroir, caratterizzato dal suolo di origine Miocenica, contraddistinto da terreni di tipo sabbioso e argilloso, conferisce al Dolcetto una grande complessità, freschezza e finezza.

# Prunotto

## Varietà

100% Dolcetto

## Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Alba per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate interessando soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia del Dolcetto per Mosesco è iniziata l'8 settembre.

## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in 6 giorni ad una temperatura massima 27-28 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Dopo un periodo di affinamento di circa 6 mesi il vino è stato imbottigliato.

## Dati Storici

Una varietà tradizionale trova in questo vino un'espressione unica. Il particolare terroir, caratterizzato dal suolo di origine Miocenica, contraddistinto da terreni di tipo sabbioso e argilloso, conferisce al Dolcetto una grande complessità, freschezza e finezza.

## Note Degustative

Mosesco si presenta di un colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso è vinoso, con freschi sentori di fiori e frutta come ciliegia, pera e pesca. Al palato è pieno, equilibrato, con un'ottima tipicità ed un elegante ammandorlato finale.