Prunotto

MOSESCO 2023

Classificazione

Dolcetto D'Alba DOC

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia per il Dolcetto d'Alba è avvenuta il 15 e il 16 settembre.

Prunotto

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in 6 giorni a 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 di ciliegia e amarena. Al palato è pieno, equilibrato, con un'ottima tipicità e un elegante ammandorlato finale.