

Prunotto



OCCHETTI 2016

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

Annata

2016

Clima

Dopo il mese di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni, con marzo sono arrivate frequenti piogge capaci di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo tendenzialmente freddo ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia è iniziata il 4 ottobre per concludersi il 12 del medesimo mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 7 giorni ad una temperatura massima di 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Dopo un periodo di affinamento durato circa 18 mesi il vino è stato imbottigliato.

Dati Storici

Occhetti è un vino storico di Prunotto, prodotto fin dagli anni '70. Il suolo, caratterizzato da sabbie poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo-calcaree, conferisce al vino eleganza e soffici tannini.

Note Degustative

Occhetti si presenta di un colore rosso rubino di buona intensità, tendente al granato. Al naso è elegante, con sentori di lamponi ben uniti a sensazioni di rosa e liquirizia. Al palato è pieno, armonico e caratterizzata da un finale lungo.