

Prunotto



PIAN ROMUALDO 2016

Classificazione

Barbera D'Alba DOC

Annata

2016

Il Vino

Prodotto dal 1961 nei vigneti nel comune di Monforte d'Alba. Qui la Barbera, favorita dalle grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, sviluppa una spiccata freschezza e precisione aromatica ed un ottimo potenziale di affinamento.

Prunotto

Varietà

100% Barbera

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 2016 della Barbera per Pian Romualdo è iniziata il 27 settembre per concludersi il 1° ottobre. La Barbera ha giovato del lungo periodo di bel tempo per acquisire un ottimo tenore zuccherino comunque ben supportato dalla caratteristica freschezza.

Vinificazione

L'uva all'arrivo in cantina è stata pigiata e diraspata. La macerazione è decorsa in 7-8 giorni ad una temperatura di circa 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. La maturazione è durata circa 12 mesi.

Dati Storici

Pian Romualdo è prodotto dal 1961 nei vigneti nel comune di Monforte d'Alba. Qui la Barbera, favorita dalle grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, sviluppa una spiccata freschezza e precisione aromatica ed un ottimo potenziale di affinamento.

Note Degustative

Pian Romualdo si presenta di un colore rosso violaceo con riflessi rubino scuro. Al naso è ampio, con sentori di frutta nera matura e spezie. Al palato è pieno ed armonico.