Prunotto

BAROLO 2022

Classificazione
DOCG

Annata
2022

Climate
The 2022 vintage was early and remarkable. Early, because harvest operations concluded at the beginning of October; remarkable, because despite an unusual seasonal trend, the vines demonstrated extraordinary adaptability. Dry and mild conditions were recorded as early as winter and continued throughout the entire vegetative cycle. The lack of significant precipitation and higher-than-average temperatures during June and July prompted the vines to self-regulate, limiting vegetative development and producing smaller clusters. In this context, the grapes achieved optimal ripeness with perfect health, smaller-than-usual berries, and high sugar concentration. The grape harvest began on September 19th and ended on October 3rd.

Prunotto

Harvest and Vinification

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. L'affinamento, dalla durata di almeno 18 mesi, avviene in botti di rovere di diversa capacità, capaci di conferire al vino un grande equilibrio.

Historical Data

A traditional Barolo, one of Prunotto's historic labels, whose first vintage was produced in 1905 from the best grapes of the vineyards in the heart of the Barolo appellation. Aging takes place in large oak barrels of various sizes, further enhancing the extraordinary typicity of Nebbiolo in this region.

Tasting Notes

Il Barolo 2022 si presenta di colore rosso granato con riflessi rubino. Al naso è complesso e ampio, con sensazioni di petali di rosa, frutta rossa e note di spezie. Al palato è pieno, ben equilibrato, con tannini eleganti, setosi e dolci. Il finale è ricco e persistente.