Prunotto



ARVEJA LANGHE ARNEIS 2024

Classificazione
DOC

Annata
2024

Clima
L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia per Prunotto Langhe DOC Arneis è iniziata il 13 settembre ed è terminata il 23 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva, raccolta in ceste, è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo a una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese.

Dati Storici

Prunotto Langhe DOC Arneis nasce per rappresentare il proprio territorio, da sempre vocato alla produzione di Arneis, e interpretare la personalità varietale attraverso uno stile moderno, particolarmente piacevole e delicato.

Note Degustative

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso e contraddistinto da note floreali e fruttate. Al palato spicca per la buona struttura sostenuta da una piacevole freschezza. Lungo il finale.