Prunotto

ARVEJA 2021

Classificazione

Langhe DOC

Annata

2021

Clima

L’annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un’ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l’estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 6 settembre ed è terminata il 18 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

Le uve sono state raccolte in ceste e pressate in modo soffice. 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 alcuni mesi.

Dati Storici

Il nome Arveja in piemontese significa “cespuglio di rovo”. In cima al vigneto sotto il bosco si trovano infatti dei cespugli le cui more arrivano a maturazione proprio durante la vendemmia di Arveja. Questo piccolo vigneto di 2 ettari è caratterizzato da un’esposizione a ovest/nord-ovest che consente di esaltare la tipica freschezza all’Erbaluce e gli accattivanti profumi di uvaspina e mela verde del Sauvignon Blanc.

Note Degustative

Arveja si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso, con note fruttate e floreali accompagnate da un leggero sottofondo agrumato. Al palato si presenta fresco e sapido, con note di lime e pompelmo e un retrogusto minerale.