Prunotto

ARVEJA 2019

Classificazione

Langhe DOC

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto nei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta il 9 settembre.

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 ad 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 di mango e del frutto della passione ben in armonia con sensazioni agrumate di pompelmo rosa. Al palato è ricco, pieno e fresco, con un retrogusto minerale. Si abbina molto bene con tutti i piatti di pesce e gli antipasti. Servire freddo ad una temperatura di 10 °C.