Prunotto

ARVEJA 2020

Classificazione

Langhe DOC

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo; queste condizioni climatiche hanno permesso di esaurire il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera e consentito un importante accumulo idrico nel terreno così da scongiurare fenomeni di stress idrico durante l'estate. I ripetuti interventi di diradamento hanno regolato le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, caratterizzate da notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno assicurato l'ottimale maturazione e sanità delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 5 al 20 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 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.