Prunotto

ARVEJA 2023

Classificazione

Langhe DOC

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il giorno 4 settembre ed è terminata il 16 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 esprime note floreali che lasciano spazio a una decisa mineralità. Al palato è fresco e sapido, di ottima persistenza e complessità.