Prunotto

BANSELLA 2021

Classificazione

Nizza DOCG

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 13 settembre ed è terminata il 21 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata delicatamente. La macerazione è decorsa in 6 giorni a una temperatura massima di 28 °C. Il vino ha poi completato la fermentazione sia alcolica che malolattica entro l'inverno per poi affinare per 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio prima di essere imbottigliato.

Dati Storici

L’area del Nizza, il miglior terroir per la Barbera, contraddistinto da un suolo con venature di limo e sabbia, per un vino capace di esaltare gli aromi e la freschezza della varietà.

Note Degustative

Bansella si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è generoso e fruttato, con sentori che richiamano la frutta a polpa scura, i fiori e una leggera nota di liquirizia. Al palato è morbido e contraddistinto da un ottimo equilibrio tra freschezza e acidità tipica della Barbera.