

Prunotto



BANSELLA 2022

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La raccolta è avvenuta dal 29 agosto al 12 settembre.



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 rubino-purpureo. Al naso è ampio e complesso: note di mora, ciliegia, fragola si uniscono a sensazioni di confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde. Succoso e piacevole al palato, offre un eccellente equilibrio. Lungo e armonioso il finale.