

Prunotto



BANSELLA 2016

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2016

Clima

Dopo il mese di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni, con marzo sono arrivate frequenti piogge capaci di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo tendenzialmente freddo ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia 2016, in termini di durata, è stata certamente una delle più lunghe degli ultimi anni ed è iniziata il 9 settembre per concludersi il 19 dello stesso mese. La Barbera ha giovato del lungo periodo di bel tempo per acquisire un ottimo tenore zuccherino comunque ben supportato dalla caratteristica freschezza.

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata 7 giorni ad una temperatura massima di 28°C. Dopo la svinatura il vino ha completato la fermentazione sia alcolica che malolattica prima dell'inverno. Il vino è stato affinato per 9 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, prima di procedere all'imbottigliamento.

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 con riflessi scuri. Al naso ricchi aromi di prugna si uniscono a note di viola, cacao e liquirizia. Al palato è pieno, armonico, morbido, con un finale fresco e sostenuto da una buona vena acida.