

Prunotto



BANSELLA 2017

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2017

Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Nizza per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare lo sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate che hanno interessato soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata il 26 agosto per concludersi il 6 settembre.

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.