

Prunotto



BANSELLA 2018

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata il giorno 11 settembre per concludersi il 24 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva, all'arrivo 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 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 con riflessi scuri. Al naso 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.