Prunotto

BANSELLA 2019

Classificazione

Nizza DOCG

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta dal 14 settembre al 2 ottobre.

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 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.