

# Prunotto



## BANSELLA 2020

### Classificazione

Nizza DOCG

### Annata

2020

### Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo; queste condizioni climatiche hanno permesso di esaurire il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera e consentito un importante accumulo idrico nel terreno così da scongiurare fenomeni di stress idrico durante l'estate. I ripetuti interventi di diradamento hanno regolato le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, caratterizzate da notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno assicurato l'ottimale maturazione e sanità delle uve. La raccolta è avvenuta dal giorno 11 al 19 settembre.

# *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. Al naso è generoso e fruttato, con sentori che richiamano la frutta a polpa scura, i fiori e una leggera nota di liquirizia. Al palato è morbido e contraddistinto da un ottimo equilibrio tra freschezza e acidità tipica della Barbera.