Prunotto

BARBARESCO 2016

Classificazione

DOCG

Annata

2016

Clima

Il clima di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzato da temperature miti e da scarse precipitazioni, ha preceduto un mese di marzo contraddistinto da frequenti piogge e capaci di garantire l'accumulo di un'ottima riserva idrica nel suolo. La successiva stagione, generalmente con temperature al di sotto della media, ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni, protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia è iniziata il 30 settembre per concludersi il 12 di ottobre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. L'affinamento è durato circa un anno in botti di rovere di diversa capacità.

Dati Storici

Il Barbaresco di Prunotto nasce dai vigneti nella zona di Barbaresco, Treiso e Neive, dall’espressione più elegante del Nebbiolo. Un vino aristocratico ma accessibile e piacevole, dall’affinamento in botti grandi di diverse dimensioni per esaltarne l’armonia e la morbidezza al palato.

Note Degustative

Il Barbaresco si presenta di un colore rosso granato di buona intensità. Al naso è complesso, con sentori di frutta rossa e note speziate. Al palato è pieno e vellutato con retrogusto persistente.