

*Prunotto*



## BARBARESCO 2017

### Classificazione

DOCG

### Annata

2017

### Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e asciutto. L'inverno è stato mite e con scarse 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 temperature sopra la media registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguo del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente favorendo ottimi sbalzi termici 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 per il Barbaresco è iniziata il 18 settembre per concludersi il 26 dello stesso mese.



## Vinificazione

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino ha successivamente affinato per 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 2017 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, vellutato e dal retrogusto persistente.