Prunotto



BARBARESCO 2018

Classificazione
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 un clima fresco. 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 3 ottobre per concludersi il giorno 8 dello stesso mese.

Prunotto

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 2018 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.