Prunotto



BARBARESCO 2020

Classificazione
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 tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esaurendo l'anticipo iniziale e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 27 settembre ed è terminata il giorno 8 ottobre.

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 2019 si presenta di un colore rosso granato di buona intensità. Al naso è complesso, con sentori di frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche. Al palato è vellutato, armonico ed elegante. Lungo e persistente il finale.