

*Prunotto*



## BARBARESCO 2023

### Classificazione

DOCG

### Annata

2023

### Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto fino a metà maggio, quando sono iniziate abbondanti piogge, particolarmente intense nelle Langhe albesi. A partire da luglio, le temperature sono tornate nella norma stagionale e sono stati registrati alcuni eventi temporaleschi, che hanno contribuito a contenere ulteriormente la produzione in termini quantitativi, senza tuttavia influire sulla qualità e sulla maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 2 ottobre ed è terminata il 12 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 2023 si presenta di un colore rosso granato di buona intensità. Al naso è complesso, con sentori di frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche; completano il profilo note di tabacco dolce, liquirizia e pepe nero, accompagnate da cenni balsamici. Al palato è vellutato, armonico ed elegante, con un finale lungo e persistente.