Prunotto

BARBARESCO 2015

Classificazione
DOCG

Annata
2015

Clima
Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero anno. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente secco e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il caldo non ha influenzato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia è iniziata il 24 settembre per concludersi il 29 dello stesso mese.

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 2015 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.