

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.

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 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.