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.

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 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.