Prunotto



BARBERA D'ALBA 2017

Classificazione
DOC

Annata
2017

Clima
L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Alba per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate interessando soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamenti per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti 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 della Barbera è iniziata il 4 settembre per concludersi il 15 del medesimo mese.

Prunotto

Vinificazione

Le uve sono sane, con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti (zuccheri, acidi e polifenoli). L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 5-7 giorni ad una temperatura di 28/30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà dicembre. I vini provenienti da diversi vigneti sono stati assemblati in primavera e imbottigliati.

Dati Storici

Una Barbera tradizionale, dalla grande freschezza e bevibilità, dai vigneti caratterizzati da terreni argillosi e sabbiosi. Un vino dal grande equilibrio e piacevolezza.

Note Degustative

La Barbera d'Alba di Prunotto di presenta di un colore rosso rubino con riflessi violetti. Al naso è vinosa, con freschi sentori floreali di rosa che si uniscono a sensazioni di frutta matura e note speziate. Al palato è pieno ed armonico.