

Prunotto



BARBERA D'ALBA 2018

Classificazione

DOC

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia della Barbera è iniziata il 24 settembre per concludersi il 9 ottobre.



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.