Prunotto



BARBERA D'ALBA 2020

Classificazione
DOC

Annata
2020

Clima
L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo; queste condizioni climatiche hanno permesso di esaurire il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera e consentito un importante accumulo idrico nel terreno così da scongiurare fenomeni di stress idrico durante l'estate. I ripetuti interventi di diradamento hanno regolato le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, caratterizzate da notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno assicurato l'ottimale maturazione e sanità delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 17 settembre al giorno 8 ottobre 2020.

Prunotto

Vinificazione

L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 5-7 giorni a 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 e armonico.