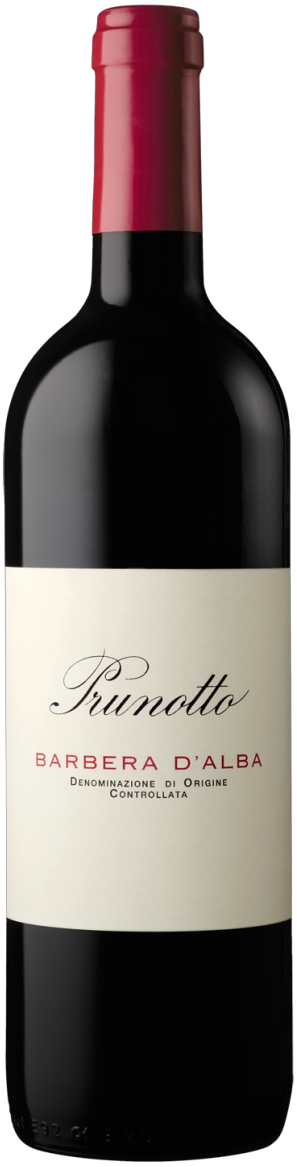
Prunotto



BARBERA D'ALBA 2023

Classificazione

DOC

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia per la Barbera d'Alba è iniziata il 18 settembre ed è terminata il 29 dello stesso mese.

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

Prunotto Barbera D'Alba alla vista ha un bel colore rosso rubino, brillante e vivo. Al naso è vinoso, fresco e contraddistinto da note fruttate. Al palato è piacevole e beverino grazie all'ottima freschezza. Morbido ed elegante il finale.