Prunotto



BARBERA D'ALBA 2024

Classificazione
DOC

Annata
2024

Clima
L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia è iniziata il 27 settembre ed è finita il 9 ottobre.

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

Un vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso è ricco, con note fruttate che ricordano la mora e la ciliegia. Al palato è elegante, contraddistinto da una buona freschezza.