

Prunotto



BARBERA D'ALBA 2025

Classificazione

DOC

Annata

2025

Clima

Dopo un inverno mite, la primavera si è rivelata fresca ma regolare, caratterizzata da abbondanti piogge, consentendo l'accumulo di ottime riserve idriche utili per la stagione estive. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte, registrate a partire da fine agosto hanno favorito una lenta e graduale maturazione fenolica e aromatica, essenziale per lo sviluppo di aromi intensi e per la freschezza delle uve. La vendemmia è iniziata il 4 settembre ed è terminata il 17 dello stesso mese.



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.