

Prunotto



BARBERA D'ALBA 2019

Classificazione

DOC

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta dal 24 settembre all'8 di ottobre con uve sane e contraddistinte da un ottimo equilibrio tra zuccheri, acidi e polifenoli.

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 vinoso, con freschi sentori floreali di rosa che si uniscono a sensazioni di frutta matura e note speziate. Al palato è pieno e armonico.