Prunotto



BAROLO 2015

Classificazione
DOCG

Annata
2015

Clima
Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente secco e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il caldo non ha influenzato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia delle uve Nebbiolo per il Barolo è avvenuta dal 24 settembre al 2 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Matura per almeno 18 mesi in botti di rovere di diversa capacità e capaci di conferire al vino un grande equilibrio.

Dati Storici

Barolo tradizionale, etichetta storica di Prunotto, nato con la vendemmia 1905 dalle migliori uve provenienti dai vigneti nel cuore della denominazione del Barolo. L'affinamento in botti grandi di diverse capacità esalta la straordinaria tipicità del Nebbiolo di queste zone.

Note Degustative

Il Barolo Prunotto si presenta di un colore rosso granato. Al naso è complesso ed ampio con piacevoli sensazioni di viola e sottobosco. Al naso è pieno, molto ben equilibrato e tannini vellutati.