

Prunotto



BAROLO 2016

Classificazione

DOCG

Annata

2016

Clima

Dopo il mese di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni, con marzo sono arrivate frequenti piogge capaci di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo tendenzialmente fresco ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia è iniziata il 3 ottobre per concludersi il 19 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino matura per almeno 18 mesi in botti di rovere di diversa capacità, capaci di conferire al Barolo 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 e ampio con piacevoli sensazioni di petali di rosa, frutti rossi e note speziate. Al palato è pieno, molto ben equilibrato con tannini vellutati