Prunotto



BAROLO 2017

Classificazione
DOCG

Annata
2017

Clima
L'annata viticola 2017 sarà ricordata nell'area di Barolo per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate sul territorio che non hanno però interessato i vigneti di produzione del Barolo. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamenti per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata il 18 settembre e si è conclusa il 26 settembre.

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