Prunotto




# BAROLO 2018

## Classificazione
DOCG

## Annata
2018

## Clima
L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e un clima fresco. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata il 2 ottobre per concludersi il 10 del 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

Prunotto Barolo si presenta di un colore rosso granato con riflessi rubino. Al naso è complesso e ampio, con piacevoli sensazioni di petali di rosa, frutta rossa e sentori di spezie. Il gusto è pieno, molto ben equilibrato, con tannini eleganti, setosi e dolci. Il finale è persistente e ricco.