

Prunotto



BAROLO 2022

Classificazione

DOCG

Annata

2022

Clima

La 2022 è stata un'annata precoce e sorprendente. Precoce perché la vendemmia si è conclusa già a inizio ottobre; sorprendente perché, nonostante un andamento climatico inusuale, la vite ha dimostrato una capacità di adattamento straordinaria. Fin dalle prime fasi invernali si è registrato un clima asciutto e mite, condizioni che sono proseguiti per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e le temperature superiori alla media dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto le uve hanno raggiunto una maturazione ottimale con stato sanitario perfetto, acini più piccoli rispetto al consueto ed elevata concentrazione zuccherina. La raccolta è iniziata il 19 settembre ed è terminata il 3 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. L'affinamento, dalla durata di almeno 18 mesi, avviene in botti di rovere di diversa capacità, 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 2022 si presenta di colore rosso granato con riflessi rubino. Al naso è complesso e ampio, con sensazioni di petali di rosa, frutta rossa e note di spezie. Al palato è pieno, ben equilibrato, con tannini eleganti, setosi e dolci. Il finale è ricco e persistente.