Prunotto

BAROLO 2021

Classificazione
DOCG

Annata
2021

Clima
L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 6 ottobre ed è terminata il giorno 15 dello stesso mese.

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 2021 si presenta di colore rubino luminoso e vivace, caratterizzato da riflessi granati. Al naso è elegante: sensazioni floreali di rosa e violetta si intrecciano a note di spezie dolci e frutta rossa matura. Al palato è intenso, accompagnato da un'ottima freschezza e caratterizzato da una trama tannica complessa, fine e da un finale persistente.