Prunotto

BRIC TUROT 2015

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2015

Clima

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente secco e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il caldo non ha influenzato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia è iniziata il 23 settembre e si è conclusa 26 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Il vino ha maturato per almeno 12 mesi in botti di rovere di diversa capacità. Successivamente Bric Turot ha affinato ulteriormente in bottiglia prima dell’uscita sul mercato.

Dati Storici

La grande diversità di esposizione dei vigneti dovuta alla conformazione del bricco, collina in dialetto piemontese, e la specifica selezione clonale, si uniscono all’affinamento in botti grandi di diverse capacità per un Barbaresco equilibrato e piacevole.

Note Degustative

Bric Turot si presenta di un colore rosso granato intenso con riflessi rubino scuro. Al naso è complesso, con sentori di liquirizia ben in armonia con piccoli frutti di sottobosco, cannella, chiodi di garofano e piacevoli sensazioni di viola. Al palato colpisce per tannini pieni ed avvolgenti. Lungo il retrogusto di frutta matura.