Prunotto



BRIC TUROT 2016

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2016

Clima

Dopo il mese di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni, con marzo sono arrivate frequenti piogge capaci di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo tendenzialmente freddo ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia è iniziata il 5 ottobre per concludersi il 12 ottobre

Prunotto

Vinificazione

All’ arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 10 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.