Prunotto

BRIC TUROT 2018

Classificazione

Barbaresco 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 temperature non elevate. 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 per Bric Turot è iniziata il 28 settembre per concludersi il 7 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione 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 1 anno 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 e avvolgenti. Lungo il retrogusto di frutta matura.