

Prunotto



BRIC TUROT 2022

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin dalla prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale 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 climatico le uve sono matureate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia è iniziata il 22 settembre ed è terminata 4 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state dirasicate e pigiate. La fermentazione è decorsa in circa 10 giorni a 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 un 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 granato intenso con riflessi aranciati, tipici del Nebbiolo. Al naso è fragrante, netto, con accenni di frutti rossi che si uniscono a sentori di sottobosco, erbe aromatiche e note floreali e di spezie. Al palato mostra un'ottima consistenza e un'elegante struttura tannica. Aggraziato, elegante, contraddistinto da una buona dolcezza in ingresso e da un grande equilibrio, Bric Turot è caratterizzato da un finale lungo e sapido.