Prunotto

BRIC TUROT 2017

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2017

Clima

DL'annata viticola 2017 sarà ricordata per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e asciutto. L'inverno è stato mite e con scarse nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare la crescita della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate che hanno interessato soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con temperature sopra la media registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamenti per il proseguo del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente favorendo ottimi sbalzi termici tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia per il Barbaresco è iniziata il 14 settembre per concludersi il 25 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione 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 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.