Prunotto



BUSSIA 2021

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 29 settembre ed è terminata il giorno 13 ottobre 2021.

Prunotto

Vinificazione

Barolo Bussia 2021 si presenta di un colore rosso granato luminoso e vivace, contraddistinto da riflessi rubino. Al naso note di arancia rossa e prugne si uniscono a profumi floreali di rosa e violetta, spezie come pepe e cannella e aromi di sottobosco. Al palato è intenso, succoso e con tannini dolci e. L'ottima freschezza precede un finale persistente e ricco di aromi fruttati e note di erbe aromatiche.

Dati Storici

Il Barolo Bussia nasce dallo splendido vigneto ad anfiteatro della zona Bussia di Monforte d'Alba. Un vino storico, prodotto per la prima volta in selezione da Prunotto nel 1961. L'eterogeneità dell'esposizione delle vigne, da Sud-Ovest a Sud, e l'affinamento tradizionale in botte grande, esaltano l'equilibrio e la complessità del Nebbiolo.

Note Degustative

Barolo Bussia si presenta di un colore rubino intenso con lievi riflessi granati. Al naso è preciso e complesso: note di arancia rossa, pepe rosa, si uniscono a sensazioni di piccoli frutti di bosco e radici. Al palato è succoso, con un'ottima struttura e un tannino setoso accompagnati da una straordinaria freschezza. Persistente il finale in cui ritornano le sensazioni percepite al naso.