

Prunotto



BUSSIA 2014

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2014

Clima

L'annata 2014, un'annata complessa nella gestione del vigneto viste le singolari condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie ad un favorevole finale di stagione. La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto alla media mentre l'estate è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni. Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati positivi dal punto di vista climatico, contraddistinti da una buona escursione termica e capaci di favorire la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro fenolico. La vendemmia delle uve Nebbiolo per il Barolo Bussia è avvenuta dal 4 al 10 ottobre.



Vinificazione

Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino successivamente ha affinato in botti di rovere di diversa capacità per circa 18 mesi.

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

Il Barolo Bussia si presenta di un colore rosso granato intenso con riflessi rubini. Al naso aromi di drupacee mature si uniscono a note floreali e speziate. Al naso è intenso, con tannini dolci ed avvolgenti ed un lungo retrogusto.