Prunotto



BUSSIA 2015

Classificazione
Barolo DOCG

Annata
2015

Clima
Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da frequenti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero anno. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente asciutto e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il clima non ha influenzato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia del Nebbiolo per il Barolo Bussia è avvenuta dal 26 settembre al 1° ottobre 2015

Prunotto

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, di un colore rubino e riflessi granati, si presenta luminoso e vivace. Al naso è complesso, caratterizzato da sensazioni floreali e note di frutta rossa. Al palato è intenso, con tannini dolci e setosi. Lungo ed armonico il finale.