Prunotto

BUSSIA 2016

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2016

Clima

La prima parte dell'annata 2016, caratterizzata da temperature miti e da un clima generalmente asciutto, ha preceduto un mese di marzo contraddistinto da frequenti precipitazioni e capace di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo, contraddistinto da temperature tendenzialmente al di sotto della media stagionale, ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni, protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia del Nebbiolo destinato al Barolo Bussia è avvenuta da 4 all'11 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

Le uve, selezionate all'arrivo in cantina, sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 8-10 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino ha successivamente affinato in botti di rovere di diversa capacità per almeno 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 luminoso, vivace e caratterizzato da un colore rubino con riflessi granati. Al naso è complesso, contraddistinto da sensazioni floreali e note di frutta rossa. Al palato è intenso, con tannini dolci e setosi. Lungo e armonico il finale.