Prunotto



DOLCETTO D'ALBA 2024

Classificazione
DOC

Annata
2024

Clima
L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia del Dolcetto è avvenuta dal 17 settembre al primo ottobre.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in 6 giorni a una temperatura massima di 27-28 °C. La fermentazione malolattica, conclusasi a metà di dicembre, ha preceduto l’affinamento avvenuto in serbatoi inox.

Dati Storici

Il Dolcetto, vino storico dell’antica tradizione vinicola piemontese, incontra l’affinamento in acciaio, per esaltare la fragranza e la vinosità del frutto, tipiche della varietà.

Note Degustative

Il Dolcetto presenta un colore rosso rubino vivace. Al naso esprime un profumo vinoso accompagnato da note di fiori e di frutta rossa matura, ciliegia in particolare. Al palato è fresco ed equilibrato, contraddistinto da una grande piacevolezza beva.