Prunotto



DOLCETTO D'ALBA 2019

Classificazione
DOC

Annata
2019

Clima
L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta dal 12 al 26 settembre.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in 7 giorni ad una temperatura massima di 27-28 °C. La fermentazione malolattica, conclusasi a metà di dicembre, ha preceduto l’affinamento avvenuto per alcuni mesi in serbatoi inox. Il Dolcetto è stato imbottigliato in primavera.

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 vino si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso è vinoso, ricorda fiori e frutta matura. Al palato è pieno e armonico con un piacevole retrogusto di mandorla.