Prunotto



DOLCETTO D'ALBA 2022

Classificazione
DOC

Annata
2022

Clima
La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia per il Dolcetto d'Alba è iniziata il 30 agosto ed è terminata il 17 settembre.

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. 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, caratterizzato da note di fiori e frutta matura. Al palato è pieno e armonico con un piacevole retrogusto di mandorla.