Prunotto

DOLCETTO D'ALBA 2017

Classificazione
DOC

Annata
2017

Clima
L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Alba per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate interessando soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamenti per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia del Dolcetto è iniziata il 28 agosto per concludersi il 4 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.