Prunotto

DOLCETTO D'ALBA 2018

Classificazione
DOC

Annata
2018

Clima
L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata il 13 settembre per concludersi il 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.