Prunotto

DOLCETTO D'ALBA 2020

Classificazione
DOC

Annata
2020

Clima
L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno senza particolari criticità, contraddistinto da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno, le frequenti precipitazioni hanno determinato un rallentamento dello sviluppo vegetativo, annullando l'anticipo iniziale, e consentendo un ottimo accumulo idrico nel terreno. Queste condizioni climatiche, unite alle temperature non eccessive dell'estate, hanno scongiurato il rischio di fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno regolarizzato la produzione per ceppo così da favorire il corretto sviluppo dell'acino. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale livello di maturazione e il perfetto stato sanitario delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 10 al 25 settembre 2020.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in 7 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.