Prunotto

DOLCETTO D'ALBA 2023

Classificazione
DOC

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia per il Dolcetto d'Alba è iniziata il giorno 11 settembre ed è terminata il 29 dello stesso mese.

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

Prunotto Dolcetto d’Alba presenta un colore rosso rubino vivace. Al naso esprime un profumo vinoso che ricorda i fiori e la frutta rossa matura, ciliegia in particolare. Al palato è fresco, equilibrato e contraddistinto da un’ottima piacevolezza di beva.