

# Prunotto



## FIULOT 2024

### Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

### Annata

2024

### Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia per Fiulot è iniziata il 17 settembre ed è terminata il 2 ottobre 2024.

# Prunotto

## Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in 5-7 giorni a una temperatura massima di 28 °C. Dopo la svinatura il vino ha completato la fermentazione sia alcolica che malolattica prima dell'inverno. Fiulot ha riposato in serbatoi di acciaio inox prima di essere imbottigliato in primavera.

## Dati Storici

"Fiulot" in dialetto piemontese significa "ragazzo". Una Barbera delicata e dalla grande bevibilità, espressione della fragranza e della giovinezza del frutto.

## Note Degustative

Fiulot si presenta di un colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso mostra intensi sentori fruttati con note di mora, mirtillo, susina e una sfumatura di spezia dolce. Il gusto è fresco, intenso e di buona persistenza.