Prunotto



FIULOT 2017

Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

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 è iniziata il 6 settembre per concludersi il 14 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in 8 giorni ad 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 alcuni mesi 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 vivo ed intenso. Al naso è vinoso e fruttato con sentori di prugna e ciliegia. Al palato è fragrante ed estremamente piacevole.