Prunotto

FIULOT 2019

Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta dal 17 settembre al 1° ottobre

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 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.