Prunotto



FIULOT 2020

Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

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 16 al 25 settembre 2020.

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in 5-7 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 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 e intenso. Al naso è vinoso e fruttato, caratterizzato da sentori di prugna e ciliegia. Al palato è fragrante e piacevole.