Prunotto



FIULOT 2022

Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia per Fiulot è iniziata il 7 settembre ed è terminata il 17 dello stesso mese.

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

F Fiulot si presenta di un colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso mostra aromi fruttati intensi tra cui spiccano ciliegia, lampone e mora. Al palato è fresco e di grande equilibrio.