Prunotto



FIULOT 2023

Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia per Fiulot è iniziata il 14 settembre ed è terminata il 14 ottobre 2023.

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 con riflessi porpora. Al naso mostra aromi fruttati intensi tra cui spiccano ciliegia, lampone e mora. Al palato è fresco e di grande equilibrio.