Prunotto



FIULOT 2024

Classificazione

Barbera D'Asti DOCG

Annata

2024

Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia per Fiulot è iniziata il 17 settembre ed è terminata il 2 ottobre 2024.

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 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 intensi sentori fruttati con note di mora, mirtillo, susina e una sfumatura di spezia dolce. Il gusto è fresco, intenso e di buona persistenza.