Prunotto



GRANADIÈ 2023 (CLONE 2025-06-12 12:21:09)

Classificazione

Langhe DOC Rosato

Annata

2024

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 Granadiè è avvenuta il 16 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva raccolta in ceste è stata diraspata, pigiata e lasciata macerare per circa 8 ore a temperatura ambiente. Il pigiato è stato successivamente pressato in modo soffice ed è stata avviata la fermentazione alcolica a una temperatura di 18 °C. Prima dell'imbottigliamento Granadiè ha riposato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese prima dell'uscita sul mercato.

Dati Storici

Un rosato che nasce nello straordinario territorio delle Langhe, su terreni argillosi con strati sabbiosi del periodo Tortoniano. Sorprende per il suo profumo di rosa e lampone ben integrato da un palato fresco e strutturato. Un vino dal carattere unico.

Note Degustative

Granadiè si presenta di un colore rosa tenue con leggere sfumature aranciate. Al naso si rivela subito di grande finezza: spiccano sentori di frutti rossi e note floreali. Al palato è elegante, fresco e caratterizzato da una piacevole trama tannica.