

# Prunotto



## GRANADIÈ 2019

### Classificazione

Langhe DOC Rosato

### Annata

2019

### Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta il 5 ottobre.

# *Prunotto*

## Vinificazione

L'uva raccolta in ceste è stata diraspata, pigiata e lasciata macerare per circa 8 ore a temperatura ambiente. La fermentazione alcolica, avvenuta a temperatura controllata di 18 °C, ha avuto luogo successivamente alla soffice pressatura del mosto. 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 rosato tendente all'aranciato. Al naso è intenso, con delicate note di rosa e lampone. Al palato si avverte una piacevole freschezza supportata da una buona struttura tannica.