Prunotto



GRANADIÈ 2020

Classificazione

Langhe DOC Rosato

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e sporadiche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima generalmente piovoso ha determinato un rallentamento dello sviluppo vegetativo, annullando l'anticipo iniziale, e consentendo un importante accumulo di riserve idriche nel suolo; queste condizioni climatiche, unite alle temperature estive non eccessive, hanno scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno garantito di regolarizzare le produzioni per ceppo così da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale maturazione e la perfetta integrità di tutte le uve. La raccolta è avvenuta il 25 settembre.

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 rosato con leggere sfumature aranciate. Al naso è intenso, con delicate note di rosa e lampone. Al palato si avverte una piacevole freschezza supportata da una buona struttura tannica.