

# *Prunotto*



## LANGHE ARNEIS 2020

### Classificazione

DOC

### 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 vendemmia è avvenuta dal 12 al 18 settembre.

# *Prunotto*

## Vinificazione

L'uva, raccolta in ceste, è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione ha avuto luogo ad una temperatura non superiore ai 18 °C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese.

## Dati Storici

Prunotto Langhe DOC Arneis nasce per rappresentare il proprio territorio, da sempre vocato alla produzione di Arneis, e interpretare la personalità varietale attraverso uno stile moderno, particolarmente piacevole e delicato.

## Note Degustative

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso con note floreali e fruttate. Al palato spicca per la buona struttura sostenuta da una piacevole freschezza. Lungo il finale.