

Prunotto



LANGHE ARNEIS 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia per Prunotto Langhe DOC Arneis è iniziata il 27 agosto ed è terminata il giorno 8 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.