

# Prunotto



## MOSCONI 2019

### Classificazione

Barolo DOCG

### 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 un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta il 10 ottobre.

[www.prunotto.it](http://www.prunotto.it)

# *Prunotto*

## Vinificazione

Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in 7 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino ha affinato successivamente in botte di rovere da 50HI per almeno 18 mesi.

## Dati Storici

Barolo Mosconi nasce dallo splendido vigneto della zona Mosconi di Monforte d'Alba. L'eterogeneità dell'esposizione delle vigne, da Sud a Sud-Ovest, l'altitudine che varia dai 360 ai 400 metri s.l.m. e il terreno bianco e tufaceo donano al Nebbiolo una straordinaria complessità.

## Note Degustative

Barolo Mosconi si presenta di un colore granato intenso e vivace. Al naso esprime sentori di salvia, rosmarino e sottobosco, uniti a sensazioni di fiori e note speziate. Al palato è ampio, elegante e contraddistinto da un'importante struttura tannica. Lungo e persistente il finale.