

Prunotto



MOSCONI 2020

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche 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 tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, riequilibrando l'anticipo iniziale; queste condizioni climatiche hanno garantito un importante accumulo idrico nel terreno che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare le produzioni per ceppo in modo 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 delle uve. La vendemmia è avvenuta il 29 settembre.

www.prunotto.it



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 50Hl 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 rubino con una leggera sfumatura granata. Al naso è fragrante e fresco: note di prugne e ciliegie mature si uniscono a sensazioni di violette blu, boccioli di rosa e ad aromi di legno di sandalo ed erbe selvatiche. Al palato è austero, elegante, dall'ottima struttura e caratterizzato da tannini fini e perfettamente integrati. Un vino dal grande potenziale di affinamento.