Prunotto

MOSCONI 2021

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie storiche, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è avvenuta il 13 ottobre.

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 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 rosso granato intenso e profondo. All'olfatto è complesso: note di frutta matura si uniscono a sensazioni speziate di noce moscata e chiodo di garofano. Al palato è intenso, di ottimo corpo, strutturato e contraddistinto da un tannino ben integrato.