

Prunotto



MOSESCO 2018

Classificazione

Dolcetto D'Alba DOC

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia del Dolcetto d'Alba Mosesco è avvenuta il 26 settembre 2018.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in 6 giorni ad una temperatura massima 27-28 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Dopo un periodo di affinamento di circa 6 mesi il vino è stato imbottigliato.

Dati Storici

Una varietà tradizionale trova in questo vino un'espressione unica. Il particolare terroir, caratterizzato dal suolo di origine Miocenica, contraddistinto da terreni di tipo sabbioso e argilloso, conferisce al Dolcetto una grande complessità, freschezza e finezza.

Note Degustative

Mosesco si presenta di un colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso è vinoso, con freschi sentori di fiori (viola) e frutta come la ciliegia. Al palato è pieno, equilibrato, con un'ottima tipicità ed un elegante ammandorlato finale.