

Prunotto



MOLESCO 2020

Classificazione

Dolcetto D'Alba DOC

Annata

2020

Clima

L'annata duemilaventi 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 instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo (esaurendo così il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera) e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno, che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. Con i ripetuti diradamenti si sono regolarizzate 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 portato la maturazione di tutte le uve ad un livello ottimale e con un'ottima sanità dei grappoli.



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 viola e ciliegia. Al palato è pieno, equilibrato, con un'ottima tipicità e un elegante ammandorlato finale.