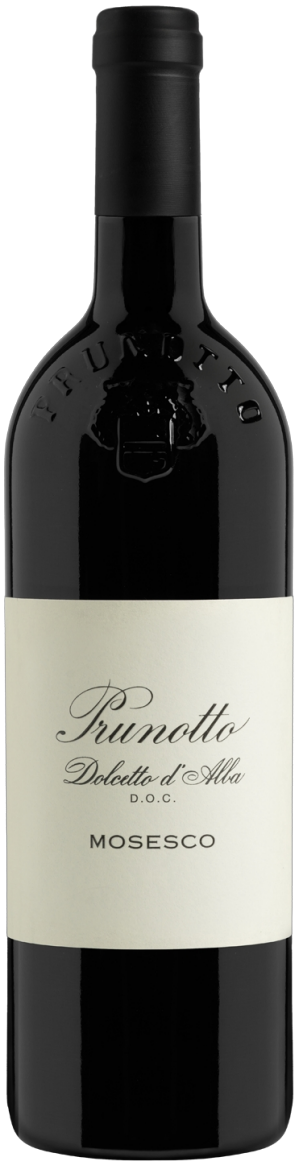
Prunotto



MOSESCO 2022

Classificazione

Dolcetto D'Alba DOC

Annata

2022

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca più ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La raccolta è avvenuta il 3 settembre.

Prunotto

Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in 6 giorni a 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 e frutta come di ciliegia e amarena. Al palato è pieno, equilibrato, con un’ottima tipicità e un elegante ammandorlato finale.