Prunotto



OCCHETTI 2019

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La vendemmia è iniziata il 3 ottobre ed è terminata il 19 ottobre

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 7 giorni ad una temperatura massima di 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Dopo un periodo di affinamento durato circa 18 mesi il vino è stato imbottigliato.

Dati Storici

Occhetti è un vino storico di Prunotto, prodotto fin dagli anni '70. Il suolo, caratterizzato da sabbie poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo-calcaree, conferisce al vino eleganza e soffici tannini.

Note Degustative

Occhetti ha un colore rosso rubino con riflessi granati tipici del vitigno. Al naso è elegante, con sentori di lamponi ben uniti a sensazioni di rosa e liquirizia. Al palato è pieno, armonico e caratterizzato da una buona persistenza tannica.