Prunotto



OCCHETTI 2020

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 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 tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esaurendo l'anticipo iniziale e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare 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 garantito l'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 28 settembre ed è terminata il 13 ottobre 2020.

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.