Prunotto



OCCHETTI 2021

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 30 settembre ed è terminata il 20 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 7 giorni a una temperatura massima di 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Dopo un periodo di affinamento durato circa 16 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 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi granati tipici del Nebbiolo. Al naso è elegante, con sentori di lamponi accompagnati da sensazioni di rosa e liquirizia. Al palato è pieno, armonico e caratterizzato da una buona persistenza tannica