Prunotto

OCCHETTI 2022

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

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 dal 20 settembre al 4 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. 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.