Prunotto

OCCHETTI 2023

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 4 al 14 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 vitigno. Al naso è floreale e fruttato, ricco di sentori che ricordano la violetta e la rosa. Al palato è delicato ed elegante, con tannini fini e voluminosi. Occhetti è una fedele espressione della tipicità del Nebbiolo.