

Prunotto



PIAN ROMUALDO 2018

Classificazione

Barbera D'Alba DOC

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata il giorno 24 settembre per concludersi il 10 ottobre.



Vinificazione

L'uva all'arrivo in cantina è stata pigiata e diraspata. La macerazione è decorsa in 6-7 giorni ad una temperatura di circa 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. La maturazione è durata circa 12 mesi.

Dati Storici

Pian Romualdo è prodotto dal 1961 nei vigneti nel comune di Monforte d'Alba. Qui la Barbera, favorita dalle grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, sviluppa una spiccata freschezza e precisione aromatica ed un ottimo potenziale di affinamento.

Note Degustative

Pian Romualdo si presenta di un colore rosso violaceo con riflessi rubino scuro. Al naso è ampio, con sentori di frutta nera matura e spezie. Al palato è pieno ed armonico.