Prunotto



PIAN ROMUALDO 2019

Classificazione

Barbera D'Alba DOC

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta è avvenuta dal 30 settembre al 7 ottobre.

Prunotto

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 e armonico.