Prunotto



PIAN ROMUALDO 2021

Classificazione

Barbera D'Alba DOC

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 vendemmia è iniziata il 24 settembre ed è terminata il 28 dello stesso mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva all’arrivo in cantina è stata pigiata e diraspata. La macerazione è decorsa in 6-7 giorni a una temperatura di circa 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. La maturazione è durata circa 16 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 si avvertono sensazioni di confettura di frutti rossi e spezie. Al palato è fresco, minerale e contraddistinto da un’ottima consistenza e da una lunga persistenza.