

# *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.