Prunotto



PIAN ROMUALDO 2023

Classificazione

Barbera D'Alba DOC

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 iniziata il 25 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 rubino intenso. Al naso è complesso: note di mora, ciliegia, fragola e di confettura di frutti rossi si uniscono a sensazioni speziate di cannella, vaniglia e pepe verde. Al palato è equilibrato, ricco, sostenuto dalla freschezza tipica della Barbera.