

Prunotto



PIAN ROMUALDO 2017

Classificazione

Barbera D'Alba DOC

Annata

2017

Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Alba per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate interessando soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia della Barbera è iniziata il giorno 8 settembre per concludersi il 12 del medesimo mese.

Prunotto

Vinificazione

L'uva all'arrivo in cantina è stata pigiata e diraspata. La macerazione è decorsa in 7-8 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.