

Prunotto



SECONDINE 2017

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2017

Clima

L'annata 2017 sarà ricordata nella zona delle Langhe per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e con 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 lo 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 per Secondine è avvenuta il 15 settembre 2017.

Prunotto

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Il vino ha maturato per almeno 12 mesi in botti di rovere. Secondine ha affinato ulteriormente in bottiglia alcuni mesi prima dell'uscita sul mercato.

Dati Storici

Secondine è una delle zone storiche del Barbaresco: situata ai piedi del paese nella piccola valle che dal fiume Tanaro arriva a Moccagatta passando per la conca del Pajè. Secondine è uno dei terroir più vocati per la produzione del Nebbiolo dedicato al Barbaresco. Sottozona già riconosciuta da Lorenzo Fantini, autore a fine ottocento della Monografia sulla viticoltura ed enologia nella provincia di Cuneo (1879), Secondine viene poi menzionata anche da Renato Ratti nella sua Carta del Barbaresco pubblicata nel 1984. Il terreno limoso e il meraviglioso anfiteatro che incornicia e protegge questo territorio rendono quest'area perfetta per la produzione del Barbaresco. Secondine di Prunotto rappresenta un'interpretazione profonda del Nebbiolo, caratterizzata da una straordinaria eleganza e contraddistinta da tannini dolci e vellutati.

Note Degustative

Secondine si presenta rosso granato con leggeri riflessi color mattone. Al naso è complesso con sensazioni di lampone e rosa che ben si uniscono a note di tabacco, pepe bianco e liquirizia. Al palato è elegantemente strutturato ed armonico, dalla trama tannica fine e dolce.