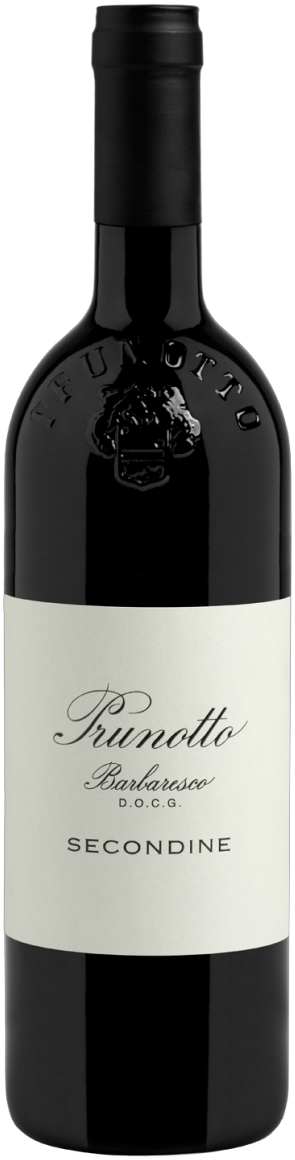
Prunotto




# SECONDINE 2018

## Classificazione

Barbaresco DOCG

## Annata

2018

## Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e un clima fresco. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia di Secondine si è svolta il 29 settembre.

Prunotto

## Vinificazione

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