

Prunotto



SECONDINE 2019

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La vendemmia di Secondine si è svolta il 10 ottobre.

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 2019 si presenta di un rosso rubino brillante. Al naso è fragrante e netto: accenni di frutti rossi e sensazioni di sottobosco sono accompagnati da note di erbe aromatiche e da aromi floreali e speziati. Al palato è piacevole, elegante, con un'ottima dolcezza e contraddistinto da tannini fini. Il finale è lungo e sapido.