

Prunotto



SECONDINE 2020

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esauendo l'anticipo iniziale e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno che, unito alle temperature non eccessive dell'estate, ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta il 29 settembre.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione è decorsa in circa una settimana a 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 2020 si presenta di un colore rosso limpido e brillante, con riflessi rubini. Al naso è ampio, intenso e sensuale: sensazioni floreali di viola e rosa si uniscono ad aromi di frutti rossi come di lampone e fragola. Al palato è piacevole, delicato, con un buon equilibrio tra corpo e freschezza e contraddistinto da tannini eleganti e dolci.