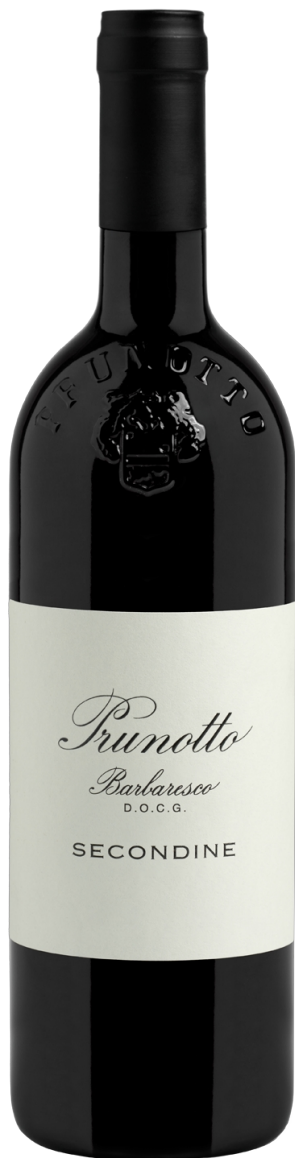


Prunotto



SECONDINE 2021

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La vendemmia è avvenuta il giorno 8 ottobre.



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 2021 si presenta di un colore rosso limpido e brillante, con riflessi rubini. Al naso è fine e ampio: sensazioni di viola, sottobosco, rosa e piccoli frutti rossi, in particolare lampone, si uniscono a sentori di spezie, con aromi che ricordano la liquirizia. Al palato è elegante e affascina per la trama fitta e minerale, accompagnata da tannini maturi e saporiti.