Prunotto



SERRA 2021

Classificazione

Barolo 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 storiche, 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 raccolta è avvenuta il 20 ottobre.

Prunotto

Vinificazione

Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 1 settimana a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino ha affinato successivamente in botte di rovere da 50Hl per almeno 18 mesi.

Dati Storici

Barolo Serra nasce da uno splendido vigneto della zona di Serralunga d'Alba. Un vino prodotto per la prima volta in questa annata, in quantità limitate, da una zona storica e vocata per la produzione di Barolo. L'eterogeneità dell'esposizione delle vigne e l'affinamento tradizionale in botte grande esaltano l'equilibrio e la complessità del Nebbiolo

Note Degustative

Barolo Serra si presenta di un colore rosso granato profondo. Al naso è fine e piacevole: intense note di piccoli frutti rossi si uniscono a sensazioni di rosa, di viola e ad aromi speziati di pepe rosa e zenzero. Al palato è elegante ed equilibrato, contraddistinto da un'ottima freschezza e da tannini saporiti e ben bilanciati. Tornano le note fruttate sul persistente retrogusto.