Prunotto



SERRA 2020

Classificazione

Barolo 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, riequilibrando l'anticipo iniziale; queste condizioni climatiche hanno garantito 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 9 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 granato profondo e vivace. Al naso è austero e al tempo affascinante: sentori di frutti rossi sono accompagnati da aromi di salvia, sottobosco e sensazioni di rosa e viola. Al palato è ampio, elegante, contraddistinto da un'ottima struttura tannica e una piacevole freschezza. Lungo e persistente il finale.