

# Prunotto



## VIGNA COLONNELLO 2012

### Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

### Annata

2012

### Il Vino

Dal prezioso vigneto di un ettaro nella zona di Monforte d'Alba. Vigna Colonnello rappresenta il connubio tra le due anime del Barolo e celebra l'incontro tra due terroir di elezione. Un vino dai tannini vellutati e capace di esprimere la finezza e l'eleganza derivata dal suolo Tortoniano e la struttura e la potenza più tipica dei terreni Serravalliani.

# Prunotto

## Varietà

100% Nebbiolo

## Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inizio inverno con temperature generalmente elevate e da un mese di febbraio con giornate tendenzialmente fredde ed abbondanti nevicate. Dopo una primavera fresca e con precipitazioni, a partire dal mese di maggio il clima è stato generalmente caldo e raramente intervallato da fenomeni piovosi avvenuti in zone molto limitate. Lo sviluppo vegeto-produttivo è proseguito in maniera regolare grazie alle riserve idriche accumulate nel terreno in primavera. Durante la fine di agosto ed i primi giorni di settembre alcune piogge hanno favorito il ripristino delle riserve idriche nel suolo, rinfrescando la vite. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con circa una settimana di anticipo rispetto alla media. In generale si è trattato di un'annata con una produzione limitata in termini quantitativi ma con uve caratterizzate da un ottimo equilibrio. La vendemmia nel vigneto di Vigna Colonnello è avvenuta il 22 di settembre.

## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state pigiate e soltanto il 65% diraspato. La macerazione, avvenuta in serbatoi di acciaio inox, è decorsa in circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. La maturazione ha avuto luogo in legni di rovere francese di diverse capacità per 18 mesi e per 24 mesi in acciaio. Il vino ha affinato 24 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

## Dati Storici

Dal prezioso vigneto di un ettaro nella zona di Monforte d'Alba. Vigna Colonnello rappresenta il connubio tra le due anime del Barolo e celebra l'incontro tra due terroir di elezione. Un vino dai tannini vellutati e capace di esprimere la finezza e l'eleganza derivata dal suolo Tortoriano e la struttura e la potenza originata dal terreno Serravalliano.

## Note Degustative

Il Vigna Colonnello si presenta di un colore rosso con riflessi rubini. Al naso piacevoli sentori di petali di rosa, di lampone e melograno, si uniscono a note speziate e balsamiche. Al palato è intenso, con tannini dolci ed avvolgenti ed un lungo e consistente retrogusto.