Prunotto



VIGNA COLONNELLO 2012

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2012

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.

Prunotto

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.