Prunotto



VIGNA COLONNELLO 2013

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2013

Clima

L'inverno e la primavera della stagione 2013 sono state caratterizzate da un clima tendenzialmente fresco e umido. Queste condizioni climatiche, unite alle precipitazioni ed all'abbassamento delle temperature minime di fine maggio, hanno causato un ritardo del ciclo vegetativo garantendo però l'accumulo di ottime riserve idriche. Le giornate soleggiate e le buone escursioni termiche da fine agosto hanno favorito a una lenta e costante maturazione delle uve. È stata fondamentale un'attenta selezione dei grappoli affinché solo le migliori uve raggiungessero la cantina di vinificazione. La vendemmia nel vigneto di Vigna Colonnello, avvenuta anch'essa in ritardo, è stata effettuata il 13 ottobre 2013.

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

Vigna Colonnello si presenta di un colore rosso con riflessi rubini. Al naso colpisce per le piacevoli note di petali di rosa, di lampone e melograno, con richiami di piccoli frutti rossi che si uniscono a sensazioni speziate e balsamiche. Al palato è intenso, con un'ottima concentrazione di tannini dolci ed avvolgenti ed un lungo e consistente retrogusto.