Prunotto

VIGNA COLONNELLO 2014

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2014

Clima

La 2014, un'annata complessa dal punto di vista climatico, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie a un favorevole finale di stagione. La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa mentre l'estate, tendenzialmente piovosa, ha richiesto un notevole impegno in vigneto così da preservare la sanità dei grappoli. Le belle giornate dei mesi di settembre e ottobre, caratterizzate da una buona escursione termica, hanno favorito l'ottimale maturazione delle uve e la composizione del loro quadro fenolico. La vendemmia nel vigneto di Vigna Colonnello è avvenuta il 9 ottobre.

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 7 giorni a 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 aranciati. 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, avvolgenti e un lungo e consistente retrogusto.