Prunotto



VIGNA COLONNELLO 2015

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2015

Clima

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da frequenti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero anno. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente asciutto e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il clima non ha inficiato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia del Nebbiolo per il Vigna Colonnello è avvenuta il 25 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 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.