Prunotto



VIGNA COLONNELLO 2017

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2017

Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate interessando soprattutto i versanti collinari. Da maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è avvenuta il 19 settembre.

Prunotto

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state pigiate e soltanto il 70% diraspato. La macerazione, avvenuta in serbatoi di acciaio inox, è decorsa in circa 8 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, successivamente, per 12 mesi in acciaio. Il vino ha affinato 36 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 Colonello si presenta di un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso è intenso ed equilibrato, con note di mirtilli, lamponi e ribes accompagnate da sensazioni balsamiche di macchia mediterranea e aromi floreali di rosa appassita. Al palato è bilanciato, con una trama tannica fine e potente ma allo stesso tempo di grande eleganza. Lungo e complesso il finale.