Prunotto

VIGNA COLONNELLO 2018

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e contraddistinto da precipitazioni capaci di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita durante l'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, favorendo una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e un clima fresco. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque l'eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è avvenuta il 10 ottobre.

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 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 e allo stesso tempo di grande eleganza, con tannini dolci e avvolgenti. Lungo e consistente il retrogusto.