Prunotto



VIGNA COLONNELLO 2019

Classificazione

Barolo DOCG Riserva Bussia

Annata

2019

Clima

L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto e i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Settembre, iniziato con un breve e intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo e un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La raccolta per Vigna Colonnello è avvenuta il 13 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 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, successivamente il vino è stato messo in bottiglia dove è affinato per 48 mesi.

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 granato. Al naso mostra note di ciliegia nera e prugna che si uniscono a lievi sentori balsamici e di rosa; completano il bouquet sensazioni di more, fiori di campo e piccoli frutti rossi. Al palato è elegante, avvolgente, aggraziato e caratterizzato da tannini fini, dolci, supportati da una buona freschezza. Tornano le note percepite al naso nel lungo finale.