

Prunotto - Nebbiolo d'Alba



Occhetto Nebbiolo d'Alba

Varietà: Nebbiolo 100 %

Note degustative: Colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lamponi, rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto. Il Nebbiolo Occhetti è un vino morbido ed elegante. Per queste sue caratteristiche si abbina bene ad antipasti caldi, primi e piatti di carne non troppo ricchi. Servire a temperatura di 16° C.

Clima: Nel 2012 dopo un inizio di inverno con temperature piuttosto elevate, a febbraio si sono registrati giorni molto freddi (con temperature di -15/-20°C) e abbondanti nevicate.

Dopo una primavera fresca e piovosa, da maggio in poi si è avuta una fase molto calda, raramente intervallata da fenomeni piovosi avvenuti in zone molto limitate. Nonostante questo caldo, la pianta è riuscita a non andare in stress grazie alle riserve idriche accumulate in primavera dal terreno. A fine agosto e i primi giorni di settembre si sono avuti fenomeni piovosi molto intensi che hanno apportato beneficio alle uve.

La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con un anticipo delle operazioni di circa 7 giorni, rispetto alla normalità. In generale, si è trattato di un'annata scarsamente produttiva con uve bianche sane che hanno dato vini molto armonici e con uve rosse che sicuramente daranno vini molto equilibrati.

Vinificazione: La vendemmia è iniziata il 1°ottobre ed è terminata il 5 ottobre.

L' uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. L'affinamento di 12 mesi si è svolto in botti da 27, 55 e 77 Hl. L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato per 4 mesi nelle cantine Prunotto prima della spedizione.

