

Prunotto - Barbaresco Docg



Barbaresco Docg

Provenienza e suolo:

Vigneti della zona di Barbaresco e Treiso.

Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S. Agata fossili". Ricchi di elementi come il manganese, lo zinco ed il boro, sono composti da particelle fini che tendono a formare strati laminari facilmente erodibili (marne siltose).

Note degustative:

Colore rosso granato di buona intensità. Profumo complesso con sentori di frutta rossa e note speziate. Sapore pieno e vellutato con retrogusto persistente. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne e formaggi. Servire a temperatura di 17°C.

Clima: La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, vista l'estrema alternanza dell'andamento climatico nelle diverse stagioni.

Ad un inverno regolare hanno fatto seguito le elevate temperature del mese di aprile con conseguente anticipo della ripresa vegetativa di almeno 2 settimane.

Nei mesi successivi, l'andamento termico ha alternato a periodi con temperature molto alte periodi molto meno caldi. Durante il mese di agosto si sono registrate temperature giornaliere al di sopra dei 30°C, che hanno mantenuto l'anticipo delle fasi fenologiche della pianta, anche grazie alle riserve idriche accumulate nel terreno. Di conseguenza la vendemmia è iniziata con circa 12 giorni di anticipo rispetto al normale; le uve bianche sanissime hanno dato vini equilibrati in alcool, acidi e aromi. Le uve rosse in generale hanno dato vini di ottima qualità, pieni, armonici e molto ricchi di colore.

Vinificazione: L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C.

La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.

Affinamento per 12 mesi in botti di rovere da 27, 53 e 77 hl.

L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato 10 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto prima della spedizione.

Alcool 13,5% vol

