

Prunotto - Barolo Docg



Barolo Docg

Provenienza e suolo:

Vigneti della zona di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga. Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S. Agata fossili". Particolarmente ricchi di argille calcaree e di elementi come il magnesio ed il manganese.

Note degustative:

Colore rosso granato. Profumo complesso ed ampio con sentori di viola e sottobosco. Sapore pieno e vellutato, molto ben equilibrato. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi. Servire a temperatura di 17°C.

Clima: L'anno 2010 è iniziato con un inverno freddo e alquanto nevoso con un conseguente ritardo dell'inizio del ciclo vegetativo. La primavera e l'inizio dell'estate hanno confermato un clima piuttosto freddo e piovoso con temperature sotto le medie stagionali, fatta eccezione per alcuni brevi periodi caldi. A fine luglio il clima si è nuovamente rinfrescato, ma le buone escursioni termiche giornaliere hanno favorito un parziale recupero del ritardo accumulato dalla pianta.

Le temperature minime molto basse di agosto (insieme al diradamento selettivo) hanno permesso ai grappoli di mantenere un buon livello sanitario, nonostante le abbondanti piogge del periodo.

La vendemmia è iniziata il 14 settembre con Arneis e Dolcetto, il 20 con le Barbere e si è conclusa il 16 di ottobre con il Barolo Bussia.

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 24 mesi in botti di rovere da 27, 55 e 77 Hl. L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato per 12 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto prima della spedizione.

Alcool 13,5% vol.

