



BAROLO

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2020

Varietà

100% Nebbiolo

Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima tendenzialmente piovoso ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esauendo l'anticipo iniziale e consentendo un importante accumulo idrico nel terreno che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno consentito di regolarizzare le produzioni per ceppo in modo da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 30 settembre ed è terminata il 13 ottobre.

Vinificazione e affinamento

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. L'affinamento, dalla durata di almeno 18 mesi, avviene in botti di rovere di diversa capacità, capaci di conferire al vino un grande equilibrio.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

Barolo tradizionale, etichetta storica di Prunotto, nato con la vendemmia 1905 dalle migliori uve provenienti dai vigneti nel cuore della denominazione del Barolo. L'affinamento in botti grandi di diverse capacità esalta la straordinaria tipicità del Nebbiolo di queste zone.

Note degustative

Prunotto Barolo 2020 si presenta di un colore rosso granato profondo con riflessi rubino. Al naso è complesso: sensazioni di frutta rossa e note floreali si alternano a sentori speziati e aromi di sottobosco e prugne. Al palato è intenso, caratterizzato da tannini dolci e da un lungo retrogusto. Ottimo il potenziale di affinamento.