

# Prunotto



## GRANADIÈ

### Classificazione

Langhe DOC Rosato

### Annata

2024

### Varietà

100% Nebbiolo

### Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia è avvenuta il 16 settembre.

### Vinificazione

L'uva raccolta in ceste è stata diraspata, pigiata e lasciata macerare per circa 8 ore a temperatura ambiente. Il pigiato è stato successivamente pressato in modo soffice ed è stata avviata la fermentazione alcolica a una temperatura di 18 °C. Prima dell'imbottigliamento, Granadiè ha riposato in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per qualche mese prima dell'uscita sul mercato.

### Gradazione alcolica

13% Vol.

### Dati storici

Un rosato che nasce nello straordinario territorio delle Langhe, su terreni argillosi con strati sabbiosi del periodo Tortoniano. Sorprende per il suo profumo di rosa e lampone ben integrato da un palato fresco e strutturato. Un vino dal carattere unico.

# *Prunotto*

## **Note degustative**

Granadiè si presenta di un colore rosa tenue. Al naso si esprime con sentori dominanti di agrumi e note floreali. Al palato si rivela ricco, vibrante, caratterizzato da una piacevole freschezza e da un leggero tannino. Lungo il finale, contraddistinto da sensazioni speziate e agrumate.