

# Prunotto

## BAROLO BUSSIA

### Classificazione

Barolo DOCG

### Annata

2021

### Varietà

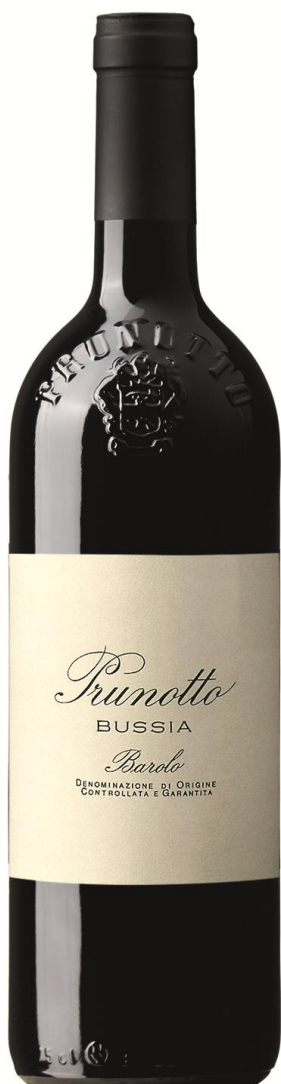
100% Nebbiolo

### Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alle uve di raggiungere un eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta è iniziata il 29 settembre ed è terminata il giorno 13 ottobre 2021.

### Vinificazione e affinamento

Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 8-10 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino successivamente ha affinato in botti di rovere di diversa capacità per almeno 18 mesi.



### Gradazione alcolica

14% Vol.

### Dati storici

Il Barolo Bussia nasce dallo splendido vigneto ad anfiteatro della zona Bussia di Monforte d'Alba. Un vino storico, prodotto per la prima volta in selezione da Prunotto nel 1961. L'eterogeneità dell'esposizione delle vigne, da Sud-Ovest a Sud, e l'affinamento tradizionale in botte grande, esaltano l'equilibrio e la complessità del Nebbiolo.

### Note degustative

Barolo Bussia 2021 si presenta di un colore rosso granato luminoso e vivace, contraddistinto da riflessi rubino. Al naso note di arancia rossa e prugne si uniscono a profumi floreali di rosa e violetta, spezie come pepe e cannella e aromi di sottobosco. Al palato è intenso, succoso e con tannini dolci e. L'ottima freschezza precede un finale persistente e ricco di aromi fruttati e note di erbe aromatiche.