

Prunotto



BARBARESCO

Classificazione

Barbaresco DOCG

Annata

2023

Varietà

100% Nebbiolo

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto fino a metà maggio, quando sono iniziate abbondanti piogge, particolarmente intense nelle Langhe albesi.

A partire da luglio, le temperature sono tornate nella norma stagionale e sono stati registrati alcuni eventi temporaleschi, che hanno contribuito a contenere ulteriormente la produzione in termini quantitativi, senza tuttavia influire sulla qualità e sulla maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 2 ottobre ed è terminata il 12 dello stesso mese.

Vinificazione

L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino ha successivamente affinato per circa un anno in botti di rovere di diversa capacità.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

Il Barbaresco di Prunotto nasce dai vigneti nella zona di Barbaresco, Treiso e Neive, dall'espressione più femminile del Nebbiolo. Un vino aristocratico ma accessibile e piacevole. L'affinamento in botti grandi di diverse dimensioni ne esalta l'armonia e la morbidezza al palato.

Note degustative

Il Barbaresco 2023 si presenta di un colore rosso granato di buona intensità. Al naso è complesso, con sentori di frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche; completano il profilo note di tabacco dolce, liquirizia e pepe nero, accompagnate da cenni balsamici. Al palato è vellutato, armonico ed elegante, con un finale lungo e persistente.