

Prunotto



OCCHETTI

Classificazione

Langhe DOC Nebbiolo

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 dal giorno 11 al giorno 22 ottobre.

Vinificazione e affinamento

L'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 7 giorni a una temperatura massima di 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Dopo un periodo di affinamento durato circa 16 mesi il vino è stato imbottigliato.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

Occhetti è un vino storico di Prunotto, prodotto fin dagli anni '70. Il suolo, caratterizzato da sabbie poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo-calcaree, conferisce al vino eleganza e soffici tannini.

Note degustative

Occhetti si presenta di un colore rosso rubino, con riflessi granati tipici del vitigno. Al naso è floreale e fruttato, ricco di sentori che ricordano la violetta e la rosa. Al palato è delicato ed elegante, con tannini fini e voluminosi. Occhetti è una fedele espressione della tipicità del Nebbiolo.