

Prunotto



BAROLO BUSSIA

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2022

Varietà

100% Nebbiolo

Clima

La 2022 sarà ricordata per essere stata un'annata tendenzialmente precoce e sorprendente. Precoce perché a inizio ottobre è terminata la vendemmia e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la vite ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin della prime fasi invernali la situazione metereologica è stata inusuale: un clima asciutto e mite si è protratto per tutto il periodo vegetativo. La carenza di precipitazioni significative e l'aumento delle temperature oltre la media stagionale dei mesi di giugno e luglio hanno portato la pianta ad autoregolarsi, contenendo lo sviluppo vegetativo e riducendo le dimensioni dei grappoli. In questo contesto climatico le uve sono maturate con uno stato sanitario perfetto, con dimensioni della bacca ridotte rispetto al normale e con un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia è iniziata il 20 settembre ed è terminata il 29 dello stesso mese.

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 2022 si presenta di un colore granato intenso. Al naso esprime note di ciliegie sotto spirito e confettura si uniscono a sensazioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquirizia, cacao, tabacco e cuoio. Al palato è intenso, strutturato e sostenuto tannini morbidi, dolci e setosi. La chiusura è lunga e armonica con ritorni fruttati e ricordi di erbe aromatiche.