

Prunotto

VIGNA COLONNELLO

Classificazione

Barolo DOCG

Annata

2016

Varietà

100% Nebbiolo

Clima

La prima parte dell'annata 2016, caratterizzata da temperature miti e da un clima generalmente asciutto, ha preceduto un mese di marzo contraddistinto da frequenti precipitazioni e capace di garantire una buona riserva idrica nel terreno. Il successivo periodo, contraddistinto da temperature tendenzialmente al di sotto della media stagionale, ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni, protrattosi fino alla fine dell'estate, caratterizzata da un clima generalmente fresco. La vendemmia è avvenuta il 3 ottobre 2016.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state pigiate e soltanto il 65% diraspato. La macerazione, avvenuta in serbatoi di acciaio inox, è decorsa in circa 7 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. La maturazione ha avuto luogo in legni di rovere francese di diverse capacità per 18 mesi e, successivamente, per 24 mesi in acciaio. Il vino ha affinato 24 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.



Gradazione alcolica

14,5% Vol.

Dati storici

Dal prezioso vigneto di un ettaro nella zona di Monforte d'Alba. Vigna Colonnello rappresenta il connubio tra le due anime del Barolo e celebra l'incontro tra due terroir di elezione. Un vino dai tannini vellutati e capace di esprimere la finezza e l'eleganza derivata dal suolo Tortoriano e la struttura e la potenza originata dal terreno Serravalliano.

Note degustative

Vigna Colonnello si presenta di un colore rosso rubino granato. Al naso è complesso e contraddistinto da aromi di spezie, anche esotiche, fiori appassiti e sottobosco. Al palato spicca per l'eccellente concentrazione di tannini fini, dolci, capaci di avvolgere il palato senza essere aggressivi. Il finale è lungo e persistente.