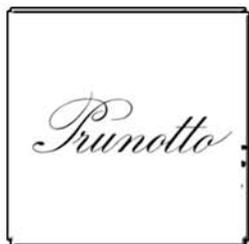


Prunotto - Grignolino d'Asti Doc



Grignolino d'Asti Doc

Note degustative: Colore rosso rubino di media intensità. Profumo fruttato con spiccata nota di spezie e fiori. Sapore asciutto, brioso con un piacevole retrogusto ammandorlato. Vino da bersi giovane. Si accompagna bene con gli antipasti le carni bianche ed i formaggi freschi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16 °C.

Clima: Sia l'inverno 2012-2013 che la primavera 2013 sono state particolarmente umide e fredde. In questa situazione le viti hanno potuto iniziare il loro ciclo vegetativo con una buona riserva idrica ma con un notevole ritardo rispetto alle ultime annate.

Un ulteriore rallentamento dello sviluppo vegetativo è stato provocato oltre che dalle piogge di fine maggio anche da una riduzione delle temperature minime verificatosi in questo periodo. La fioritura è iniziata in ritardo di 12 giorni rispetto alla media degli ultimi anni.

L'allegagione è avvenuta in modo regolare nelle posizioni migliori mentre vi è stata una cascola naturale nelle posizioni più umide e più fredde.

Fortunatamente da metà agosto le giornate soleggiate e la buona escursione termica hanno favorito a una lenta ma costante maturazione dell'uva.

La vendemmia è iniziata il 16 settembre con arneis e dolcetto, in ritardo di circa 15 giorni rispetto al 2012.

Ottobre è stato un mese autunnale con frequenti precipitazioni che hanno compromesso leggermente la sanità delle uve (soprattutto barbera).

Dopo queste piogge, è stata fondamentale la mano dell'uomo per selezionare e raccogliere soltanto i grappoli migliori e i risultati enologici sono stati interessanti.

Vinificazione: L'uva giunta in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata 6 giorni ad una temperatura massima di 25 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Il vino è rimasto per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox e nel mese di Febbraio è stato imbottigliato.

Alcool: 12%

