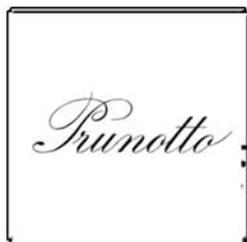


Prunotto - Barbera d'Alba Doc



Barbera d'Alba Doc

Provenienza e suolo:

Vigneti della zona di Barbaresco, Treiso, Alba e Barolo. Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso.

Note degustative: Colore rosso rubino con riflessi violetti. Profumo vinoso, floreale (rosa) fresco di frutta matura con note speziate dovute al passaggio in legno. Sapore pieno ed armonico. Essendo un vino molto versatile e data la sua rotondità si abbina bene ad un'ampia varietà di piatti, per esempio ai fritti o al bollito di tradizione Piemontese. Servire 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: Le uve sono sane, con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti (zuccheri, acidi e polifenoli). L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura di 28/30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà dicembre. L'affinamento è durato circa 10 mesi in botti di rovere da 27, 53 e 77 hl. A ciò ha fatto seguito un periodo di affinamento di 4 mesi in bottiglia presso le nostre cantine, prima della spedizione.

