

Prunotto



Italia, Piemonte

Barolo Bussia DOCG
Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il Barolo di Prunotto è un vino robusto e austero, dal profilo olfattivo molto ricco e coinvolgente, maturato in botti grandi per 24 mesi. Fiori secchi, viola, ginepro, frutta in confettura e tante spezie emergono da una trama densa e ben bilanciata, ricca di nobili tannini.

Il Barolo firmato dalla cantina Prunotto è un rosso piemontese muscolare, che sin da subito si annuncia come ricco di profumi e di sensazioni ampie. Il Nebbiolo, vitigno utilizzato in purezza per dare vita a questa importante denominazione italiana, si esprime su tipici sentori floreali e fruttati, in grado di evolversi con carattere e personalità nei prossimi anni. Sì, perché quest'etichetta, tra i tanti pregi, ha anche quello di poter essere dimenticata in cantina per i prossimi decenni, per essere assaggiata in una versione più complessa.

Vinificazione: 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.

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 si presenta di un colore rosso rubino intenso, luminoso e vivace. Al naso è complesso, ricco di frutti rossi e profumi floreali: spiccano note di rosa, fiori di campo, spezie e sentori di sottobosco. Al palato è intenso, con tannini dolci e setosi. Il finale è lungo e armonico.

Allergeni: Contiene solfiti

